ALTO-SHAAM®

Four de cuisson, de maintien et de fumag

Commande de luxe

ecosmart®

Modèle :

767-SK/III
1767-SK/III
1000-SK/III
1200-SK/III

1767-SK/III

1200-SK/III

767-SK/III

1000-SK/III

- **INSTALLATION**
- **FONCTIONNEMENT**
- **ENTRETIEN**

HALO HEAT®

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS MN-29763-FR • 12/11

Livraison. 1
Déballage 1
Procédures de sécurité et précautions 2

Installation
- Exigences d'installation 3
- Dégagements 3
- Plans cotés, poids et capacités 4-5
- Options et accessoires 6
- Configurations d'empilage 7
- Mise de niveau 8
- Exigences de retenue - Équipement mobile 8
- Pose du ramasse-gouttes 9
- Caractéristiques électriques 10

Instructions d'utilisation
- Sécurité des utilisateurs 11
- Mise en marche 11
- Signaux sonores 11
- Fonctions de commande 12
- Fonctions d'exploitation 13
- Instructions de cuisson/maintien en température . . 14-16
- Options utilisateur 17
- Guide général de maintien en température 18

Entretien et nettoyage
- Nettoyage et entretien préventif 19
- Protection des surfaces inox 19
- Produits de nettoyage 19
- Accessoires nettoyage 19
- Nettoyage quotidien des broches 19
- Entretien du matériel 20
- Nettoyage quotidien 20

Hygiène
- Hygiène/sécurité des aliments 21
- Températures internes de denrées alimentaires 21

Réparation
- Dépannage - Codes d'erreur 22-23

Vues extérieures et pièces détachées
- Vues extérieures - compartiment unique 24
- Pièces extérieurs - compartiment unique 25
- Vues extérieures - compartiment double 26
- Pièces extérieurs - compartiment double 27
- Composants Électroniques 28
- Kits câble chauffant 29

Diagrammes de câblage

Toujours consulter les schémas de câblage inclus avec l'appareil pour avoir la version la plus récente.

Garantie
- Dommages et réclamations concernant le transport . . . . . Couverture arrière
- Garantie limitée . . . . . Couverture arrière

LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.***

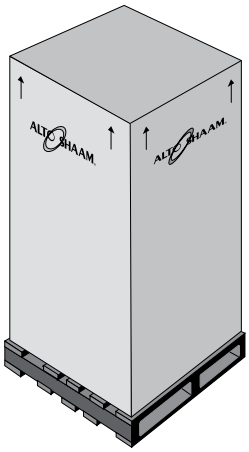
Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE



1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

   REMARQUE :
   Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.

2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

   NE JETEZ PAS CE MANUEL.
   Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et / ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER

Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

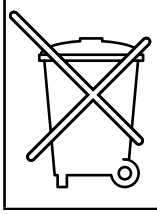
ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

NOTE



For equipment delivered for use in any location regulated by the following directive:

DO NOT DISPOSE OF ELECTRICAL OR ELECTRONIC EQUIPMENT WITH OTHER MUNICIPAL WASTE.

INSTALLATION

DANGER

AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ATTENTION

FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

ATTENTION

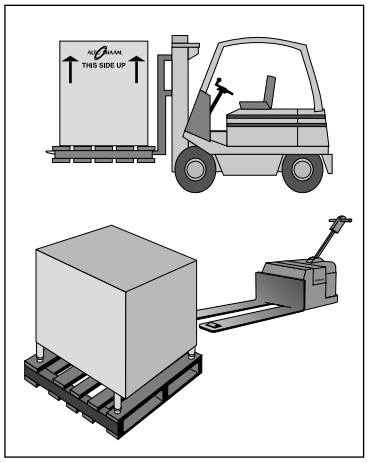
LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

DANGER

NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

MISE EN PLACE

Le four de cuisson et de maintien en température Alto-Shaam doit être installé à un emplacement qui lui permet de fonctionner de la manière prévue et offrant un espace suffisant pour la ventilation, le nettoyage et l'entretien.



1. L'appareil doit être posé sur une surface stable et horizontale.
2. **NE PAS** installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, graisse, égouttement d'eau, haute température ou autres nuisances graves.
3. **NE PAS** entreposer ni utiliser de liquides inflammables ni permettre la présence de vapeurs inflammables à proximité de ce four ou de tout autre appareil.
4. Cet appareil doit être exempt et à l'écart de toute matière combustible.
5. Cet appareil doit être exempt et dégagé de toute obstruction à son accès pour l'entretien et les réparations.

EXIGENCES DE DÉGAGEMENT MINIMUM

Dégagement minimum de 457 mm au dos de matériel produisant de la chaleur. Pour protéger la commande électronique, maintenir un espace suffisant sur le côté afin d'éviter que la température au voisinage de la commande atteigne ou dépasse 60 °C.

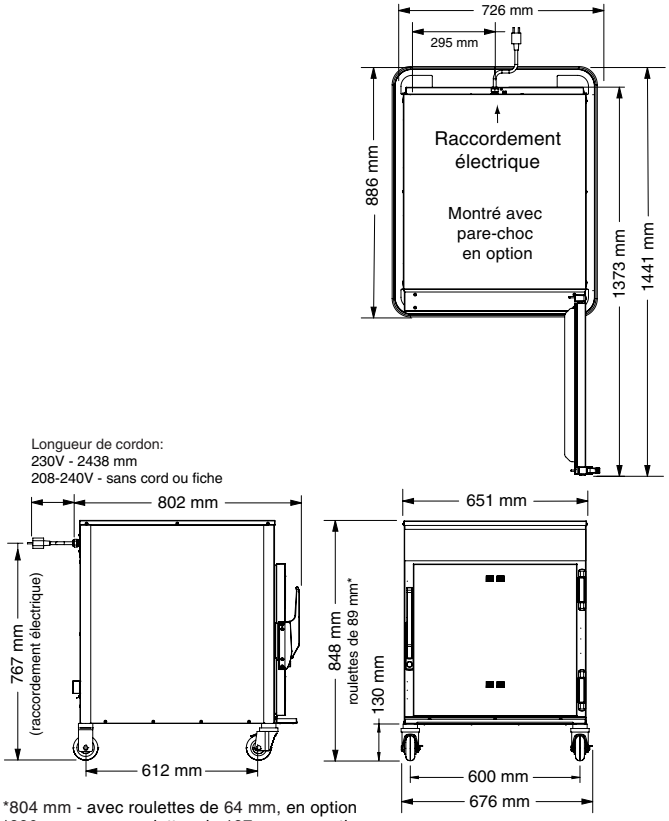
REMARQUE

Si l'appareil a été débranché pendant une durée prolongée, il peut être nécessaire de recharger l'horloge temps réel. Couper le disjoncteur principal alimentant l'appareil pendant 10 secondes puis rétablir le courant. Pour de plus amples renseignements, voir le code d'erreur E-60 en section Dépannage de ce manuel.

INSTALLATION

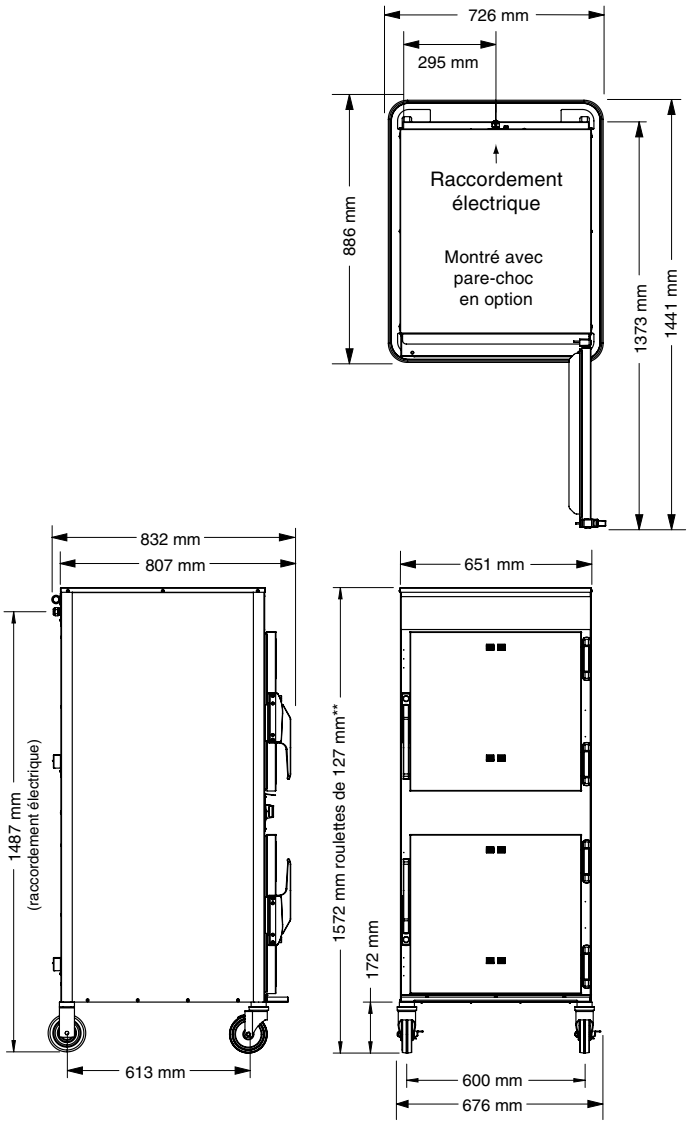
MISE EN PLACE

767-SK/III



*804 mm - avec roulettes de 64 mm, en option
*890 mm - avec roulettes de 127 mm, en option
*858 mm - avec pieds de 152 mm, en option

1767-SK/III



*1540 mm - avec roulettes de 89 mm, en option
*1577 mm - avec pieds de 152 mm, en option

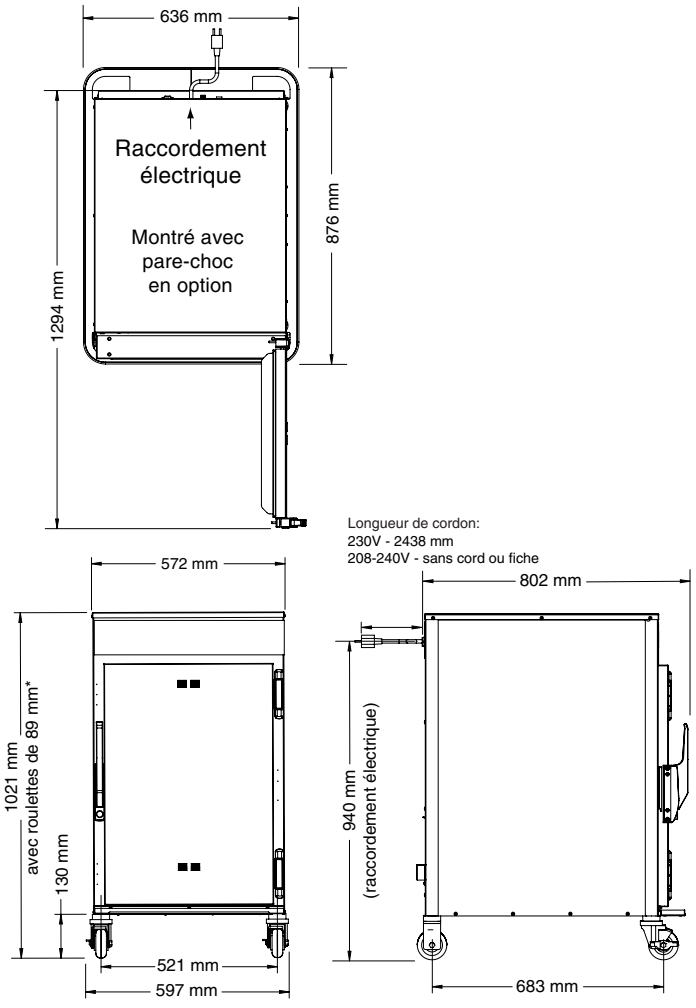
POIDS		
MODÈLE	NET	EXPÉDITION
767-SK/III	89 kg ENV.	125 kg
1767-SK/III	163 kg ENV.	204 kg

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS
45 kg MAXIMUM
VOLUME MAXIMUM: 67 LITERS

INSTALLATION

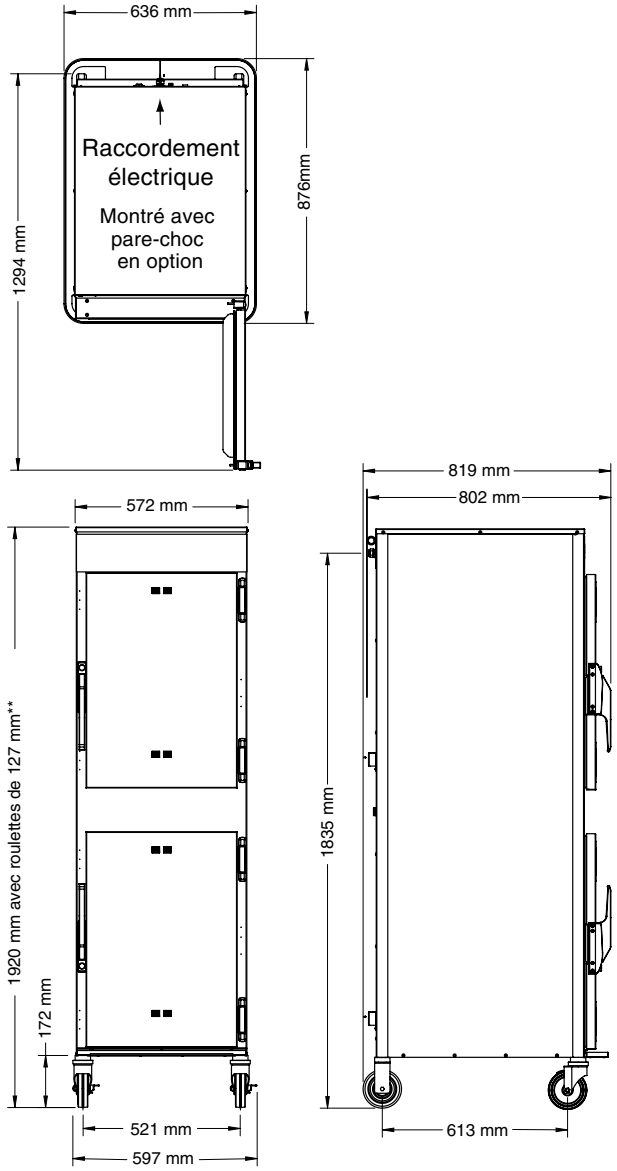
MISE EN PLACE

1000-SK/III



*981 mm - avec roulettes de 64 mm, en option
*1067 mm - avec roulettes de 127 mm, en option
*1063 mm - avec pieds de 52 mm, en option

1200-SK/III



*1877 mm - avec roulettes de 89 mm, en option
*1897 mm - avec pieds de 52 mm, en option

POIDS		
MODÈLE	NET	EXPÉDITION
1000-SK/III	92 kg ENV.	128 kg ENV.
1200-SK/III	177 kg ENV.	211 kg

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS
54 kg MAXIMUM VOLUME MAXIMUM: 76 LITERS

INSTALLATION

OPTIONS ET ACCESSOIRES

OPTIONS ET ACCESSOIRES	767-SK/III	1767-SK/III	1000-SK/III	1200-SK/III
Pare-chocs, périmètre complet	5010371	5010371	5009767	5009767
Support de découpe TRAIN DE CÔTES ROND DE GÎTE ENTIER (CAFÉTÉRIA)	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Roulettes - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN 127 mm 89 mm 64 mm	 5004862 STANDARD 5008022	 STANDARD 5008017 —	 5004862 STANDARD 5008022	 STANDARD 5008017 —
Options de couleur extérieure ACIER INOXYDABLE BORDEAUX COULEUR PERSONNALISÉE	 DE SÉRIE DISPONIBLES DISPONIBLES	 DE SÉRIE DISPONIBLES DISPONIBLES	 DE SÉRIE DISPONIBLES DISPONIBLES	 DE SÉRIE DISPONIBLES DISPONIBLES
Verrou de porte avec clé	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Porte vitrée DROITE GAUCHE	5010406 5010409	5010406 5010409	15879R 15881R	15879R 15881R
Lèchefrite, avec écoulement, 43mm	—	—	5005616	5005616
Lèchefrite, sans écoulement, 48mm	14831	14831	11906	11906
Lèchefrite, très profond	—	—	15929	15929
Pieds, 152 mm, à brides (JEU DE QUATRE)	5011149	5011149	5011149	5011149
Grille à plat, fil métallique - INSERT PLAT 457 x 660 MM	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Grille, acier inoxydable FIL PLAT RÂTELIER À CÔTES	SH-2324 SH-2743	SH-2324 SH-2743	SH-2325 SH-29474	SH-2325 SH-29474
Nécessaire d'empilage	5004864	—	5004864	—
Copeaux de bois, sac vrac, 9 kg POMME CERISE CARYER ÉRABLE	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545

INSTALLATION

MISE EN PLACE

INSTRUCTIONS D'EMPILAGE

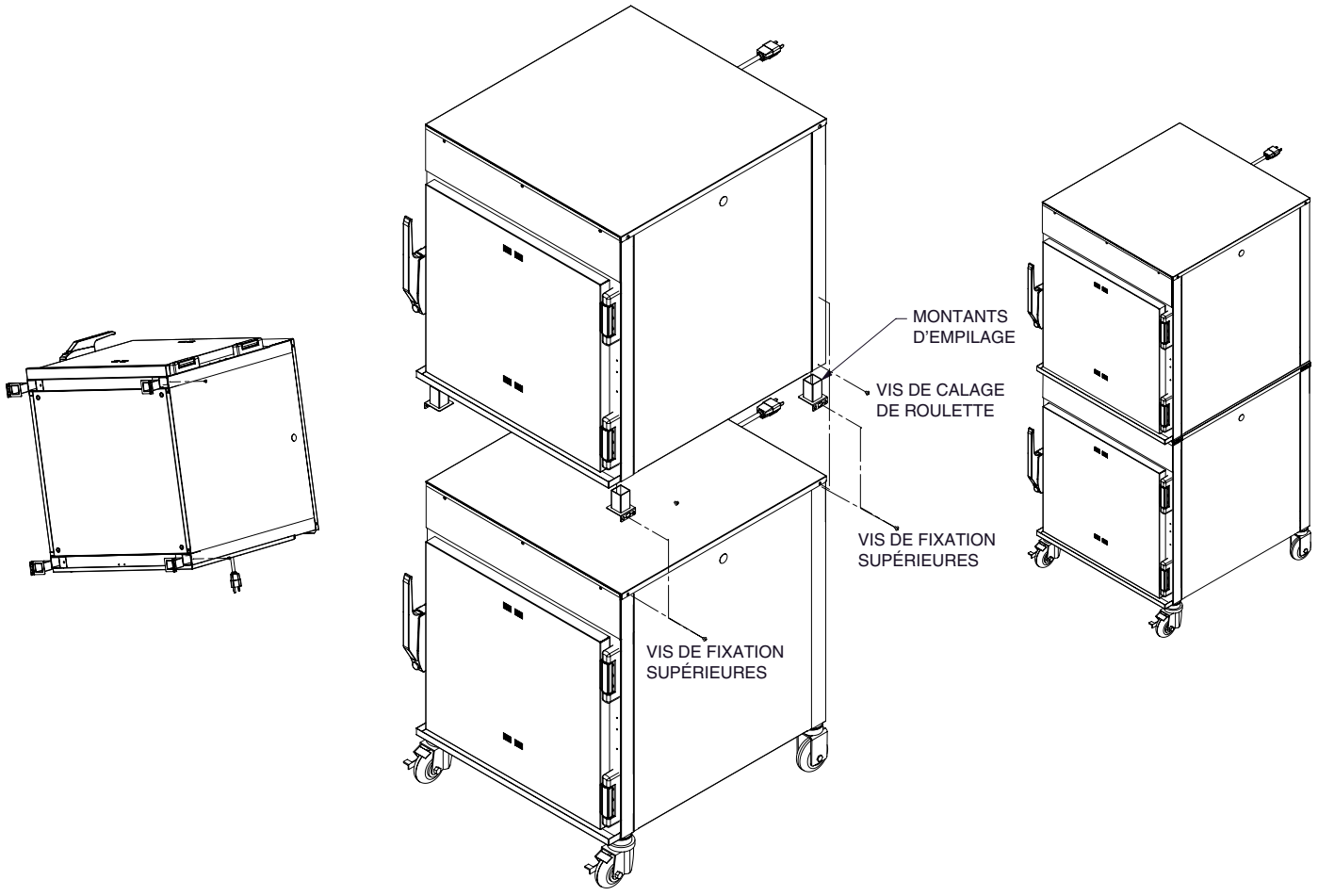
1) Si les deux appareils ont été expédiés ensemble de l'usine, les roulettes de celui du dessus sont déjà enlevées. Un nécessaire d'empilage est inclus à l'envoi.

Pour retirer les roulettes : Incliner l'unité sur son arrière en prenant soin de protéger la gaine de cordon d'entrer en contact avec une surface plate et ce, pour ne pas endommager la surface autour de la gaine de cordon. Retirer la vis calante sur chaque roulette. Sortir les roulettes de l'unité.

2) L'appareil étant toujours sur le dos, introduire un montant d'empilage dans chacun des quatre coins de l'appareil du haut. Attacher les montants d'empilage avec une vis et deux rondelles plates fournies avec le nécessaire d'empilage.

Remarque : La bride des montants d'empilage doit être tournée vers l'extérieur de l'appareil.

3) Enlever les quatre vis de fixation supérieures de l'appareil du bas. Placer l'appareil du haut équipé des montants d'empilage sur le dessus de l'appareil du bas. Centrer l'appareil du haut d'avant en arrière. Remettre les quatre vis en place à travers la bride des quatre montants d'empilage.



Configurations d'empilage
767-SK/III avec 767-SK/III, 750-TH/III, 750-TH-II, 767-SK, ou 750-S

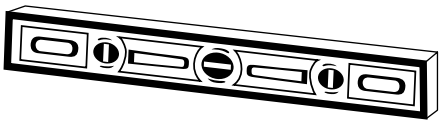
Configurations d'empilage
1000-SK/III avec 1000-SK/III, 1000-TH/III, ou 1000-S

INSTALLATION

MISE EN PLACE

L'installation initiale et la mise en service supposent un certain nombre de réglages. Il importe que ces réglages soient confiés à un technicien d'entretien qualifié. Les réglages d'installation et de mise en service relèvent de la responsabilité du revendeur ou de l'utilisateur. Ces réglages comprennent, entre autres, l'étalonnage du thermostat, l'ajustement de la porte, la mise de niveau, le raccordement électrique et la pose des roulettes ou pieds en option.

MISE DE NIVEAU



Mettre le four de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle. Pour les fours équipés de roulettes, il importe que la surface de pose soit horizontale, en raison de la probabilité de déplacements fréquents du four.

Nous conseillons de vérifier l'horizontalité du four à intervalles réguliers pour s'assurer que le plancher n'a pas bougé ou que le four ne s'est pas déplacé.

REMARQUE : Un défaut de niveau de ce four peut provoquer un mauvais fonctionnement et résulter en une cuisson inégale des plats à base de pâte fluide.

EXIGENCES DE RETENUE — ÉQUIPEMENT MOBILE

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

L'appareil doit être attaché à la structure du bâtiment.

Tout appareil qui n'est pas fourni avec un cordon d'alimentation électrique mais comporte un jeu de roulettes doit être posé avec un câble d'attache. Prévoir des moyens adaptés pour limiter le déplacement de cet appareil sans dépendre du conduit électrique ni le soumettre à des contraintes. Se conformer aux exigences suivantes:

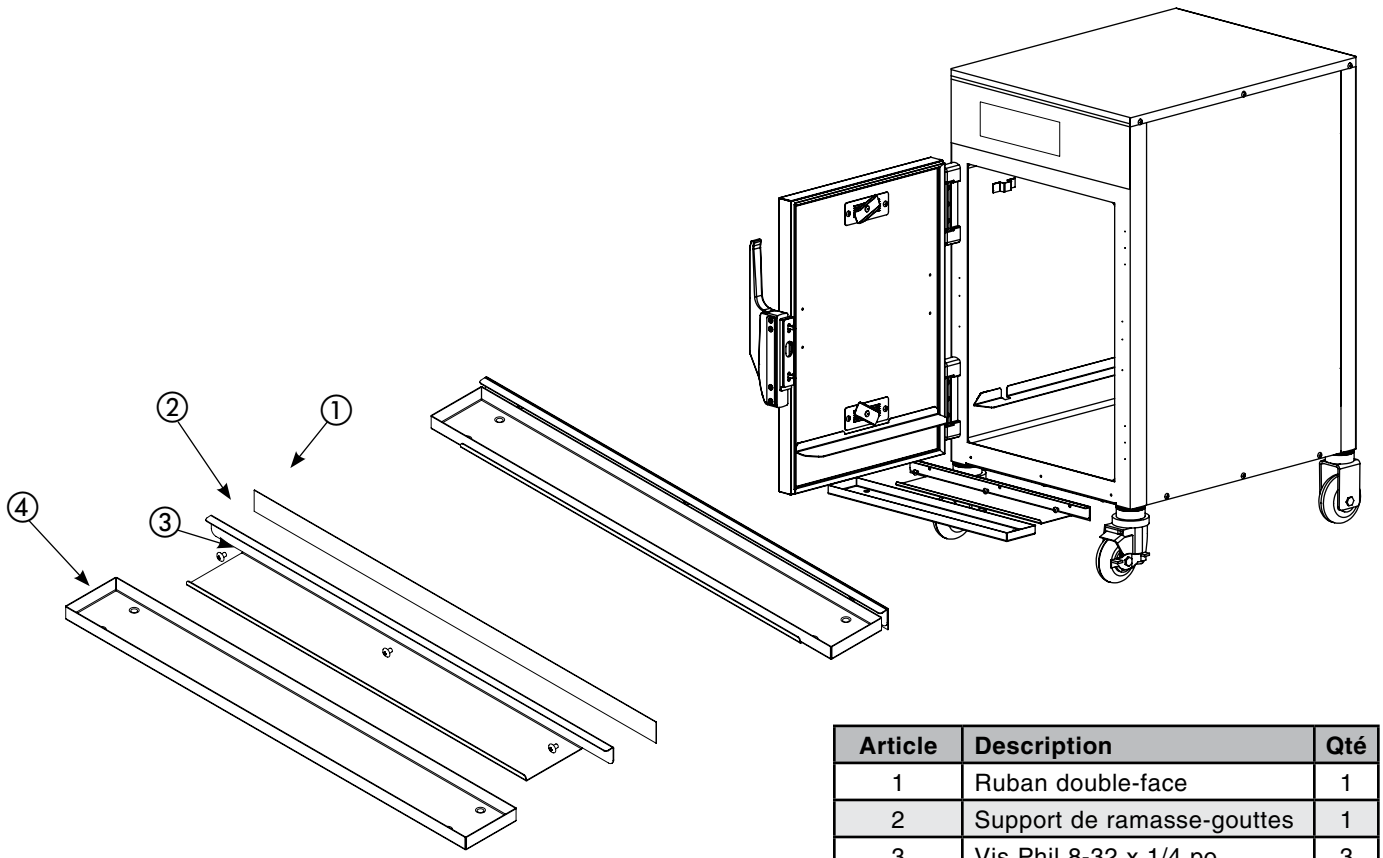
1. La hauteur maximale des roulettes est 152 mm.
2. Deux des roulettes doivent être de type verrouillable.
3. Les appareils mobiles ou les appareils sur support mobile doivent être équipés d'une attache souple fixée à la structure de l'immeuble.

Un connecteur de fixation pour dispositif de retenue est prévu sur la bride arrière supérieure de l'appareil. L'attache souple n'est pas fournie ni disponible auprès du fabricant.

INSTALLATION

MISE EN PLACE

INSTRUCTIONS DE POSE DU RAMASSE-GOUTTES



Article	Description	Qté
1	Ruban double-face	1
2	Support de ramasse-gouttes	1
3	Vis Phil 8-32 x 1/4 po	3
4	Ramasse-gouttes	1

1. Percer des trous dans le ruban double-face ① qui est attaché au dos du support de ramasse-gouttes ②.
2. Décoller le papier de protection du ruban double-face ①.
3. Placer les vis ③ à travers les trous et fixer le support de ramasse-gouttes ② à l'appareil.
4. Facultatif, mais fortement conseillé - appliquer un cordon de mastic silicone aux normes alimentaires le long du bord supérieur du support de ramasse-gouttes ②.
5. Placer le ramasse-gouttes ④ dans le support ②.

⚠ AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION INAPPROPRIÉE DE LA LÈCHEFRITE PEUT ENDOMMAGER SÉRIEUSEMENT LE MATÉRIEL ET ENTRAÎNE UN RISQUE DE FUITE POUVANT CAUSER DES BLESSURES.

INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être installé par un technicien d'entretien qualifié. Le four doit être correctement raccordé à la terre en conformité avec le code de l'électricité et autres réglementations en vigueur.

Brancher l'appareil sur une prise de courant correctement reliée à terre UNIQUEMENT, en plaçant l'appareil de manière à ce que la fiche soit aisément accessible en cas d'urgence. Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « ARRÊT ».

Faire installer la prise de courant ou le câblage permanent pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

Les cordons d'alimentation utilisés avec ce matériel doivent être des câbles souples gainés et résistants à l'huile, de section égale ou supérieure à tout câble ordinaire à gaine en polychloroprène ou autre élastomère synthétique équivalent (désignation réglementaire 60245 IEC).

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - 767-SK/III

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ, (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
208-240 (AGCY)	1	60	16,0	3,9	CORDON, SANS FRICHE
sous 208	1	60	15,5	3,2	
sous 240	1	60	17,9	4,3	
230	1	50/60	15,4	3,1	CEE 7/7 FICHE 220-230V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - 1767-SK/III

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ, (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
208-240 (AGCY)	1	60	32,0	7,7	SANS CORDON NI FICHE
sous 208	1	60	31,0	6,5	
sous 240	1	60	35,8	8,6	
230	1	50	29,1	6,1	NO CORD OR PLUG

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - 1000-SK/III

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ, (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
208-240 (AGCY)	1	60	15,8	3,8	CORDON, SANS FRICHE
sous 208	1	60	14,4	3,0	
sous 240	1	60	16,7	4,0	
230	1	50	14,0	2,8	CEE 7/7 FICHE 220-230V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - 1200-SK/III

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ, (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
208-240 (AGCY)	1	60	33,3	8,0	SANS CORDON NI FICHE
sous 208	1	60	30,6	6,4	
sous 240	1	60	35,4	8,5	
230	1	50	31,5	7,2	SANS CORDON NI FICHE

Les schémas de câblage sont placés à l'intérieur du capot de l'appareil.

⚠ DANGER

LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.

CONCERNANT LES MODÈLES STANDARD INTERNATIONAUX :

Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon flexible avec fiche, un dispositif coupe-circuit omnipolaire agréé dans le pays avec lame d'air d'au moins 3 mm sur tous les pôles doit être inclus dans le câblage fixe pour l'ouverture du circuit. Si un cordon sans fiche est utilisé, le conducteur vert/jaune doit être raccordé à la borne qui porte le symbole de terre. Si une fiche est utilisée, la prise de courant doit être aisément accessible. Si le cordon d'alimentation doit être changé, obtenir un modèle similaire auprès du distributeur.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.

Les modèles câblés doivent:

Les modèles câblés doivent être équipés d'un interrupteur omnipolaire externe homologué dans le pays et offrant une séparation de contacts suffisante.

Si le raccordement électrique du produit se fait au moyen d'un cordon d'alimentation, utiliser un cordon résistant à l'huile de type H05RN, H07RN ou équivalent.

REMARQUE : Les appareils homologués CE doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

⚠ DANGER

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

DANGER

Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA Nº 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS

ATTENTION

LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

Le four de cuisson et de maintien en température Alto-Shaam est conçu pour une utilisation dans des établissements commerciaux par du personnel qualifié, où tous les utilisateurs sont informés de l'objet, des limites et des dangers associés à cet appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs.

MISE EN MARCHE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

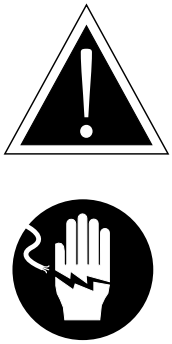
Les surfaces intérieures du four doivent être chauffées pour éliminer les dépôts d'huile et les odeurs associées qui se dégagent lors de la première utilisation du four.

1. Essuyer toutes les grilles, les porte-grilles latéraux et tout l'intérieur du four avec un chiffon propre et humide. Mettre en place les porte-grilles latéraux, les grilles et le ramasse-gouttes extérieur. Les grilles se posent avec le bord incurvé vers l'arrière du four. Introduire le lèchefrite sur la surface inférieure à l'intérieur du four.

2.
- Fermer la porte du four.
- Appuyer brièvement sur la touche MARCHE/ARRÊT.
- Appuyer sur la touche CUISSON.
- Appuyer sur les touches fléchées Haut/Bas pour régler la température de cuisson sur 149 °C.

3. Appuyer sur la touche DURÉE.
- Appuyer sur les touches fléchées Haut/Bas pour régler la durée de cuisson sur 2 heures environ.
- Laisser le four fonctionner pendant 2 heures environ ou jusqu'à ce que plus aucune odeur ne soit perceptible.

DANGER



L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

SIGNAUX SONORES

LES BIPS DU FOUR indiquent une réponse, des changements de mode et des états d'erreur.

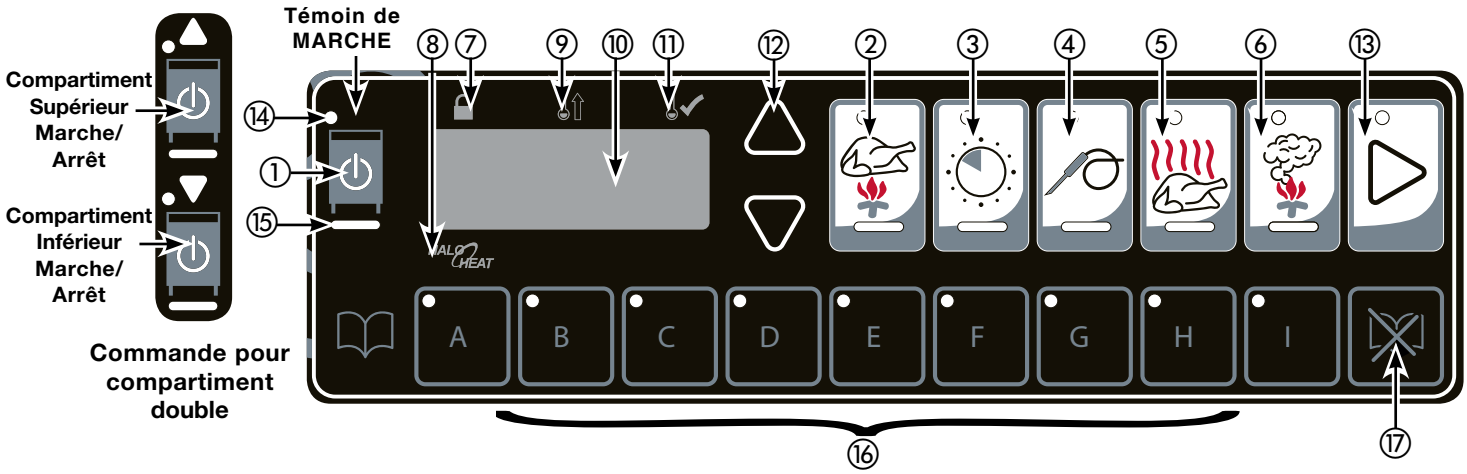
Un bip court - réponse à une pression sur une touche.

Deux bips courts - signal d'information confirmant un changement, tel qu'une modification du volume ou de l'échelle de température par l'utilisateur, etc.

Trois bips courts - indiquent que le four a fini de préchauffer, que la sonde a dépassé sa valeur de consigne lors du fumage à froid, que la porte est restée ouverte trop longtemps ou que la commande est déverrouillée.

Quatre bips courts - indiquent une erreur. Consulter la section Dépannage de ce manuel.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



FONCTIONS DE COMMANDE

1. **Touche Marche/Arrêt**
   La touche de commande marche/arrêt active les fonctions du tableau de commande. En cas de coupure de courant durant la marche, le témoin de marche/arrêt clignote. Pour réinitialiser, appuyer sur la touche et la relâcher.
2. **Touche Cuisson — Plage de température 93 à 162 °C**
   Sert à sélectionner le mode de cuisson et à afficher le réglage de la température de cuisson.
3. **Touche Durée — Durée maximum 24 heures**
   Sert à sélectionner le temps de cuisson et à afficher la durée réglée.
4. **Touche Sonde — Plage de température 10 à 91 °C**
   Sert à sélectionner le mode de sonde de température de produit interne et à afficher le réglage de température de la sonde.
5. **Touche Maintien — Plage de température 15 à 96 °C**
   Sert à sélectionner le mode de maintien en température et à afficher le réglage de la température de maintien.
6. **Touche Smoker (Fumage) — Durée de 0 à 24 heures**
   Utilisée pour sélectionner le fumage à chaud ou à froid et pour afficher la durée restante de fumage.
7. **Témoin de verrouillage**
   Ce témoin s'allume pour indiquer que les réglages utilisés dans la séquence de cuisson sont verrouillés et ne peuvent pas être changés.
8. **Témoin Halo Heat**
   Le témoin Halo Heat s'allume durant le préchauffage du four et reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de cuisson sélectionnée. Une fois que la température s'est stabilisée, ce témoin s'allume occasionnellement lorsque le four active le chauffage.
9. **Témoin de préchauffage du four**
   S'allume jusqu'à ce que le four soit préchauffé ou prêt à l'emploi.
10. **Affichage à LED**
    Affiche la température de l'air dans le four, la température de la sonde de produit interne, le temps ou, selon les touches utilisées, les réglages de température de cuisson, de maintien et de sonde. Il affiche également diverses données de programmation et de diagnostic.
11. **Témoin Prêt**
    S'allume lorsque le four a fini de préchauffer.
12. **Flèches Haut et Bas**
    S'utilisent pour augmenter ou diminuer un réglage de durée ou de température de cuisson, de maintien ou de sonde.
13. **Touche Démarrer**
    Sert à lancer une séquence du mode sélectionné lorsqu'elle est *enfoncée brièvement*. Pour interrompre tout mode de fonctionnement en cours, *tenir enfoncée* la touche Démarrer jusqu'aux 2 bips sonores.
14. **Voyants verts**
    Placés sur chaque touche de fonction, les voyants verts servent à indiquer à l'opérateur qu'une action supplémentaire est requise et identifie également le mode d'exploitation en cours.
15. **Voyants orange**
    Placés sous les touches Cuisson, Durée, Sonde et Maintien, ces voyants s'allument pour identifier le mode d'exploitation en cours et permettent à l'opérateur d'identifier les données actuellement affichées sur l'écran à LED.
16. **Touches de programme**
    Commandent la mise en mémoire et l'activation de jusqu'à huit programmes de cuisson définis par l'opérateur pour des produits particuliers (A à H). I active les fonctions de verrouillage.
17. **Touche d'annulation**
    Sert à effacer un programme de la mémoire.

IMPORTANT

Ne pas utiliser le four si les commades ne fonctionnent pas correctement. Consulter le Guide de dépannage dans ce manuel ou appeler un technicien d'entretien agréé.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FONCTIONS D'EXPLOITATION

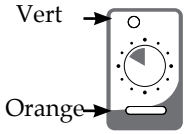
Pour interrompre une opération à tout moment — Tenir la touche DÉMARRER enfoncée jusqu'à ce que la commande produise un bip sonore de deux secondes, indiquant que l'opération a été annulée. Le four reste dans son état de marche.

Pour éteindre le tableau de commande du four — Tenir la touche MARCHE/ARRÊT enfoncée jusqu'au bip sonore. Le témoin de MARCHE/ARRÊT s'éteint.

Indicateur d'ouverture de porte — L'écran affiche « door » en clignotant et un triple bip sonore est produit. Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour confirmer le message et désactiver le triple bip sonore.

Touches fléchées :
Les réglages de température de ***Cuisson, Maintien et Sonde*** et de ***Durée*** se modifient à l'aide des ***touches fléchées***. Appuyer brièvement sur une ***touche fléchée*** pour modifier la valeur d'une unité à la fois. Pour changer un réglage plus rapidement, tenir la ***touche fléchée*** enfoncée. Une fois que la valeur atteint un multiple de 10, elle change par intervalles de 10 unités à la fois.

Voyants verts et orange :



Chaque touche de programme comporte un voyant vert qui indique la nécessité d'une programmation supplémentaire par l'utilisateur ou l'état opérationnel actuel du four.

Les touches CUISSON, DURÉE, SONDE et MAINTIEN comportent un voyant orange pour identifier l'information en cours d'affichage.

Détection de panne d'électricité :

S'il se produit une coupure d'électricité durant le chauffage, la commande conserve en mémoire les conditions d'exploitation programmées. Au rétablissement du courant, la commande reprend le contrôle au point où elle a été interrompue et le témoin de MARCHE/ARRÊT clignote pour indiquer qu'un tel événement s'est produit. Pour confirmer le message de coupure d'électricité, appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. Lorsque cette touche est enfoncée, la durée de la coupure d'électricité s'affiche. La commande cesse de compter la durée pendant laquelle l'électricité est coupée une fois que la coupure atteint 24 heures.

REMARQUE : ***Si une telle situation s'est produite, il est vivement conseillé de s'assurer que la nourriture reste consommable en vertu de la réglementation sanitaire en vigueur.***

Afficher les températures de sonde max./min. :

Pour visualiser la température de sonde maximale ou minimale enregistrée durant la cuisson à la sonde, appuyer sur les touches suivantes alors que la sonde est toujours dans le produit :

Température la plus haute : Appuyer en même temps sur la touche SONDE et sur la flèche HAUT.

Température la plus basse : Appuyer en même temps sur la touche SONDE et sur la flèche BAS.

Utilisation de la sonde :

Lorsque la sonde du four reste en place dans son support, l'affichage à LED indique la température de l'air à l'intérieur du four. Pour utiliser la sonde pour la cuisson, la sortir du support et essuyer toute la longueur de la pique en métal avec un tampon à l'alcool jetable pour la nettoyer et la désinfecter.

Seule la pointe de la sonde mesure la température interne du produit, par conséquent il est important de bien placer la pointe correctement dans le produit pour obtenir une température interne précise. Enfoncer la sonde à mi-longueur dans la produit, en plaçant la pointe au centre de la masse de l'aliment. Lorsqu'il s'agit d'un aliment solide tel qu'un rôti ou des poitrines de volaille, enfoncer la sonde verticalement depuis le dessus ou depuis le côté vers le centre. S'il s'agit d'un produit semi-liquide ou liquide, attacher le câble de sonde de manière à maintenir la sonde dans la bonne position. Ne pas laisser la pointe de sonde toucher les bords, le fond ou les parois du récipient. Attacher le câble de sonde au rebord du récipient avec du ruban adhésif.

REMARQUE : Pour cuire à la sonde, insérer la sonde dans le produit cru une fois que le four a fini de préchauffer.

ATTENDRE UNE MINUTE ENTIÈRE pour permettre à la sonde de descendre jusqu'à la température interne du produit. Appuyer sur le bouton Démarrer pour débuter le processus de cuisson après cette phase d'ajustement de la température de sonde. En cas de mesure erronée de la température interne du produit par la sonde, le four se règle par défaut sur une température de maintien.

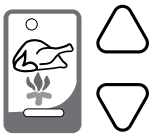
Étalonnage de sonde :

1. Pour confirmer l'étalonnage d'une sonde de produit, placer la sonde dans une verre d'eau tiède avec un thermomètre numérique indépendant de qualité et tenir la touche Sonde enfoncée pendant cinq (5) secondes. Comparer les mesures.
2. Si un étalonnage est requis, l'appareil doit être en mode de maintien manuel. Depuis l'état d'arrêt, mettre l'appareil en marche. L'appareil démarre en mode de maintien manuel. Tenir la touche Sonde enfoncée pendant huit (8) secondes jusqu'à ce qu'il se produise deux bips sonores et que la température s'affiche. Utiliser les touches fléchées Haut et Bas pour ajuster la température affichée sur celle indiquée par le thermomètre indépendant. Répéter l'étape 1 pour vérifier.
3. Répéter les étapes 1 et 2 pour confirmer l'étalonnage de la sonde comme il se doit.

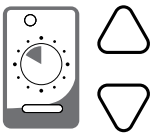
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Instructions de Cuisson/Maintien/Fumage

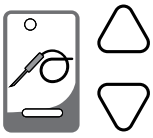
Appuyer brièvement sur la touche MARCHE/ARRÊT. Le four émet un bip sonore d'une seconde et le voyant vert dans le coin supérieur gauche de la touche marche/arrêt s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension. Le four se met en marche en mode de maintien de température. Le voyant orange de maintien s'allume et le dernier réglage de la température de maintien s'affiche.



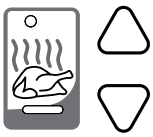
Pour régler la température de cuisson — Appuyer sur la touche CUISSON. Le témoin de préchauffage s'allume et le dernier réglage de température de cuisson s'affiche. Pour changer la température de cuisson, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS.



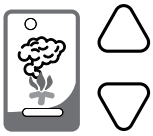
Cuisson à la durée — appuyer sur la touche DURÉE. Le voyant de DURÉE vert s'allume et le dernier réglage de durée de cuisson s'affiche. Pour changer le réglage de durée, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de température et la durée écoulée.



Cuisson à la sonde — appuyer sur la touche SONDE. Le voyant de SONDE vert s'allume et le dernier réglage de température interne du produit s'affiche. Pour changer le réglage de température, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de température, la durée écoulée et la température de sonde.



Pour régler la température de maintien — Appuyer sur la touche MAINTIEN. Le voyant de cuisson vert reste allumé. Pour changer la température de maintien, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de la température de maintien et la durée depuis laquelle le produit est en mode de maintien. Le four reste en mode MAINTIEN jusqu'à ce que la touche MARCHE/ARRÊT soit enfoncée



Pour régler la durée de fumage (fumage à chaud). - Appuyer sur la FUMAGE. Utiliser la touche fléchée Haut ou Bas pour régler la durée de fumage. La dernière durée utilisée est affichée.

Appuyer sur la touche DÉMARRER pour débuter le cycle de cuisson.

Cuisson/maintien/funoir à l'aide des touches de programme

Appuyer sur la touche PROGRAMME souhaitée (A à H). Le voyant vert des touches de PROGRAMME contenant un programme de cuisson s'allume. Le four passe automatiquement en mode de préchauffage. Le four produit régulièrement un bip sonore lorsqu'il a atteint un état de préchauffage stable et les voyants Prêt et Démarrer clignotent. Pour configurer une touche de programme, voir **Configurer une programme** dans ce manuel.

Appuyer sur la touche DÉMARRER pour débuter le cycle de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

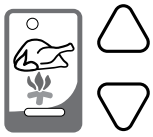
L'appareil doit être attaché à la structure du bâtiment.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

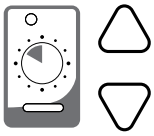
Configurer un Programme

Sélectionner le produit à programmer et débuter la programmation alors que l'alimentation de commande du four est à l'ARRÊT.

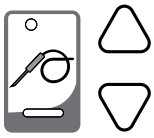
Appuyer brièvement sur la touche MARCHE/ARRÊT. Le four émet un bip sonore d'une seconde et le voyant vert dans le coin supérieur gauche de la touche MARCHE/ARRÊT s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension. Le four se met en marche en mode de maintien de température. Le voyant orange de MAINTIEN s'allume et le dernier réglage de la température de maintien s'affiche.



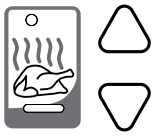
Pour régler la température de cuisson — Appuyer sur la touche CUISSON. Le témoin de préchauffage s'allume et le dernier réglage de température de cuisson s'affiche. Pour changer la température de cuisson, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS.



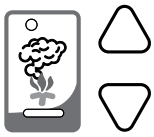
Cuisson à la durée — appuyer sur la touche DURÉE. Le voyant de DURÉE vert s'allume et le dernier réglage de durée de cuisson s'affiche. Pour changer le réglage de durée, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de température et la durée écoulée.



Cuisson à la sonde — appuyer sur la touche SONDE. Le voyant de SONDE vert s'allume et le dernier réglage de température interne du produit s'affiche. Pour changer le réglage de température, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de température, la durée écoulée et la température de sonde.



Pour régler la température de maintien — Appuyer sur la touche MAINTIEN. Le voyant de cuisson vert reste allumé. Pour changer la température de maintien, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de la température de maintien et la durée depuis laquelle le produit est en mode de maintien. Le four reste en mode MAINTIEN jusqu'à ce que la touche MARCHE/ARRÊT soit enfoncée



Pour régler la durée de fumage (fumage à chaud) - Appuyer sur la FUMAGE. Utiliser la touche fléchée Haut ou Bas pour régler la durée de fumage. La dernière durée utilisée est affichée.

Sélectionner une lettre pour la séquence programmée aux étapes précédentes. Tenir la touche PROGRAMME sélectionnée enfoncée pendant deux secondes. Une fois que le programme est sauvegardé, un second bip sonore se produit et le voyant du programme s'allume.

Remarque : Il n'est possible de configurer qu'un seul programme à la fois. Pour permettre la configuration d'un autre programme, l'appareil doit être démarré et mis à l'arrêt, soit par la commande d'alimentation du compartiment, soit en appuyant sur la touche Démarrer/Arrêter. Les paramètres de la dernière touche Programme utilisée sont en mémoire lors de la programmation d'une nouvelle séquence. Changer manuellement les réglages pour la séquence suivante et choisir une lettre différente pour le programme.

Effacer un programme

Pour effacer un programme, le four doit être soit en mode manuel de maintien en température, soit en mode de préchauffage. Il ne peut pas être en train d'exécuter une séquence programmée.

Lorsque le four est en mode manuel de maintien en température ou en mode de préchauffage, tenir en même temps la touche ANNULER et la touche PROGRAMME à effacer enfoncées pendant deux secondes. Lorsque le programme a été effacé, le four produit un bip sonore d'une seconde.

IMPORTANT - Après avoir programmé une séquence pour un produit particulier sous une touche programmable, il est particulièrement important de noter par écrit le produit et la lettre de programme choisie. Une carte de menu (PE-23384) est fournie à cet effet.

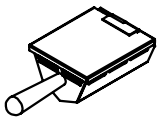
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Préparation

Ajuster les évents intérieurs de porte suivant la procédure de cuisson particulière choisie. Toujours garder les évents de porte fermés lors de la cuisson avec la fonction de fumage. Placer le lèchefrite dans le bas du four.

Copeaux de bois

Faire tremper un plateau plein de copeaux de bois dans l'eau pendant 5 à 10 minutes. Égoutter l'excédent d'eau et placer les copeaux humides dans le bac à copeaux du four fumoir. Remettre le bac en place dans le four.



AVERTISSEMENT

L'UTILISATION DE MATÉRIAUX INAPPROPRIÉS POUR LE FUMAGE POURRAIT ENDOMMAGER ET PROVOQUER UNE DÉFAILLANCE DU MATÉRIEL, OU RÉDUIRE LA DURÉE DE VIE DU FOUR.

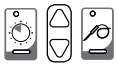
NE PAS UTILISER DE SCIURE POUR LE FUMAGE.

NE PAS UTILISER DES COPEAUX PLUS PETITS QUE L'ONGLE DU POUCE.

Procédure de fumage à chaud

Appuyer brièvement sur la touche d'alimentation MARCHE / ARRÊT.

Appuyer sur la touche CUISSON et régler le thermostat à la température de cuisson souhaitée.



Appuyer sur la touche DURÉE ou Sonde pour régler sur le mode correspondant.

Appuyer sur la touche MAINTIEN et régler le thermostat à la température de maintien souhaitée.

Le four est programmé pour préchauffer automatiquement jusqu'à la température de cuisson réglée. Le four produit un signal sonore à la fin du préchauffage.

Préparer le produit pour la cuisson.

Charger le produit sur les grilles.

Pour régler la durée de fumage

Appuyer sur la touche FUMAGE.
Appuyer sur les touches fléchées HAUT et BAS pour sélectionner la durée de fumage en minutes.

Appuyer sur Start.

Remarque : La minuterie de fumage active l'élément chauffant situé à l'intérieur du bac à copeaux de bois lorsque le four est en mode cuisson ou maintien en température. L'élément de fumage ne s'active pas dans les modes préchauffage et prêt. Un bac à copeaux de bois plein produit de la fumée pendant une heure environ, bien que la minuterie puisse dépasser une heure.

Pour attendrir le produit au maximum et réduire le travail durant les heures de préparation de pointe, les produits peuvent être cuits et maintenus en température jusqu'au lendemain.

Les présentes instructions d'utilisation sont directives de base seulement. Voir les instructions complètes dans le Guide HALO HEAT de cuisson et de maintien à basse température fourni avec le four.

Procédure de fumage à froid

Pour accéder au mode de fumage à froid

Appuyer brièvement sur la touche d'alimentation MARCHE / ARRÊT.

Tenir la touche FUMAGE enfoncée pendant 3 secondes.

Pour régler la température de maintien de fumage à froid

Par défaut, le thermostat est réglé sur la dernière température de maintien de fumage utilisée. La plage de température de maintien est de -10 °C à 96 °C.

Pour augmenter cette température par défaut, appuyer sur la touche MAINTIEN puis sur la flèche HAUT.

Pour régler la température de vérification du fumage (LE CAS ÉCHÉANT)

Appuyer sur la touche SONDE.
Appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS pour sélectionner la température de vérification. La plage de la sonde est de -10 °C à 91 °C.

Cela incorpore la sonde dns le processus de fumage à froid et la commande déclenche une alarme si la température dépasse le point de consigne de la sonde.

Pour régler la durée de fumage

Appuyer sur la touche FUMAGE.
Appuyer sur les touches fléchées HAUT et BAS pour sélectionner la durée de fumage en minutes.

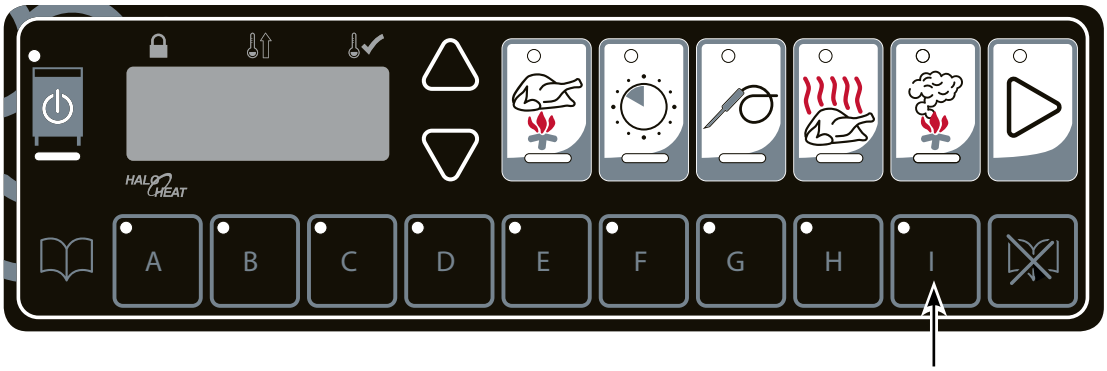
Préparer le produit pour le fumage. Placer un plat en acier inoxydable rempli de glace sur la grille juste au-dessus du bac de fumage. Charger le produit sur les grilles.

Appuyer sur Start.

Préférence de goûte	Durée de fumage minimale
Arôme de fumée léger	10 min
Arôme de fumée moyen	30 min
Arôme de fumée fort	40 min
Arôme de fumée très fort	60 min
Arôme de fumée extrêmement fort	80 min

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

OPTIONS UTILISATEUR



Verrouillage de programme

Verrouillage et déverrouillage des touches PROGRAMME

Les touches PROGRAMME A à H peuvent être verrouillées pour éviter d'enregistrer, de modifier ou d'effacer un programme.

Pour verrouiller les touches PROGRAMME, tenir la touche « I » enfoncée jusqu'au bip sonore. Relâcher la touche « I ». Le voyant vert sur la touche « I » s'allume. Les touches PROGRAMME A à H sont à présent verrouillées.

Remarque : Seules les touches PROGRAMME A à H sont concernées par ce verrouillage et le four peut être utilisé dans les modes non programmés Cuisson, Sonde et Maintien.

Pour déverrouiller les touches PROGRAMME, tenir la touche ANNULER enfoncée en même temps que la touche « I » pendant deux secondes, jusqu'à ce que le voyant de la touche « I » s'éteigne. Relâcher les deux touches. Les touches de programme du four sont à présent déverrouillées.

Sélection de Fahrenheit ou Celsius

La commande étant en ***mode Arrêt***, ***maintenir enfoncée*** la touche fléchée HAUT jusqu'à ce que l'affichage indique la sélection en cours. Appuyer sur les touches Haut ou Bas pour alterner entre les deux options. Après chaque changement, la touche doit être relâchée. L'affichage doit s'éteindre avant de pouvoir répéter la procédure.

Verrouillage et déverrouillage du tableau de commande

Le tableau de commande peut être verrouillé à tout moment pour empêcher les modifications de réglage involontaires ou accidentelles.

Pour verrouiller le tableau de commande, ***maintenir enfoncée*** la touche fléchée HAUT puis appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. L'appareil émet un court bip sonore et le témoin de verrouillage du tableau de commande s'allume. Relâcher les deux touches. Le tableau de commande du four est à présent verrouillé.

Remarque : Le tableau de commande est totalement verrouillé, à l'exception de la touche MARCHE/ARRÊT et des touches FLÉCHÉES. Il est alors impossible de mettre la commande du four à l'arrêt.

Pour déverrouiller le tableau de commande, ***maintenir enfoncée*** la touche fléchée BAS puis appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. L'appareil émet trois bips sonores et le témoin de verrouillage du tableau de commande s'éteint. Relâcher les deux touches. Le tableau est à présent déverrouillé et utilisable normalement.

Réglage du volume des bips sonores

La commande étant en mode Arrêt, maintenir enfoncée la touche fléchée BAS jusqu'à ce que l'écran affiche l'un des 4 niveaux de volume (0 étant ARRÊT ou le plus bas et 3 le plus haut). Après chaque changement, la touche doit être relâchée et l'affichage doit s'éteindre avant de pouvoir répéter la procédure pour sélectionner un niveau de volume différent. Mettre l'appareil à l'ARRÊT puis en MARCHE pour enregistrer le réglage souhaité.

Guide général de maintien en température

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des temperatures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Toutefois, pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

La majorité des appareils de maintien en température Halo Heat comporte une commande thermostatique de 16 à 93 °C. Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les évents pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	**CELSIUS**
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PROTECTION DES SURFACES INOX

Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxidation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus aggressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.

⚠ ATTENTION

POUR PROTÉGER ET PRÉSERVER LES SURFACES INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE SUR L'INOX.

NETTOYAGE QUOTIDIEN DES BROCHES

Pour assurer une mesure précise de la température interne des produits, les broches de la sonde amovible doivent être nettoyées chaque jour.

1. Éliminer les débris alimentaires des broches à la fin de chaque journée de travail. Essuyer la fiche en entier et entre les broches avec un chiffon propre et une solution détergente chaude.
2. Essuyer avec un chiffon et de l'eau de rinçage propre pour éliminer le détergent.
3. Laisser les broches sécher à l'air avant de remonter la sonde détachable.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

Dans des circonstances normales, ce four devrait offrir de nombreuses années de service sans panne. Il ne nécessite aucune maintenance préventive, toutefois les conseils d'entretien du matériel ci-dessous permettront d'optimiser la durée de service sans panne potentielle de ce four.

La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et laisser refroidir.
2. Sortir toutes les pièces détachables, telles que les grilles, les porte-grilles latéraux et les lèchefrites. Nettoyer ces éléments séparément.
3. Essuyer les surfaces métalliques intérieures du four avec une serviette en papier pour enlever les débris d'aliments.
4. Nettoyer les surfaces métalliques intérieures du four avec un chiffon ou une éponge propre et humide et tout bon détergent commercial.

REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

5. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique.
6. Essuyer le tableau de commande, les évents de porte, les poignées de porte et les joints de porte avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires.
7. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.
8. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air. Laisser les portes ouvertes pour sécher complètement l'intérieur. Remettre les porte-grilles et les grilles en place.
9. Essuyer les joints de porte et le tableau de commande avec un chiffon doux propre.
10. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

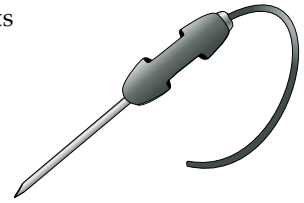
11. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'armoire avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
12. Nettoyer toute surface en verre avec un produit pour vitres.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel.

NETTOYER LES ÉVENTS DE PORTE

Les évents de porte doivent être contrôlés et nettoyés selon les besoins.

NETTOYER LES SONDES CHAQUE JOUR



Éliminer toutes les traces d'aliments des sondes. Essuyer chaque sonde et câble avec un chiffon propre et une solution détergente tiède. Éliminer le détergent en essuyant la sonde et le câble avec une eau de rinçage propre et un chiffon. Essuyer les sondes et les supports de sonde avec un tampon à l'alcool jetable ou une solution désinfectante préconisée pour les surfaces de contact alimentaire. Laisser la sonde et le câble sécher à l'air dans le support de sonde.

CONTRÔLER LE VENTILATEUR DANS LE COMPARTIMENT DE COMMANDE

Pendant que le four est chaud, vérifier que le ventilateur de la commande fonctionne. Le ventilateur est placé vers le haut au dos de l'appareil.

CONTRÔLER L'ÉTAT GÉNÉRAL DU FOUR UNE FOIS PAR MOIS

Contrôler chaque mois l'état physique et le serrage de la visserie du four. Corriger tout problème avant qu'il commence à perturber le fonctionnement du four.

DANGER

L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

NE PAS UTILISER LE FOUR SI DES COMMANDES NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT

Consulter le Guide de dépannage dans ce manuel ou appeler un technicien d'entretien agréé.

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des pilers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Les directives HACCP dépassant largement le cadre de ce manuel, des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

RÉPARATION

DÉPANNAGE

Code	Description	Cause possible
E-10	**Court-circuit de la sonde d'air d'enceinte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-11	**Sonde d'air d'enceinte ouverte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte > 270 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-20	**Court-circuit de la sonde de produit** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-21	**Sonde de produit ouverte** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit > 270 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-30	**Température trop basse**	L'appareil n'a pas atteint (la valeur de consigne - 25 °F / 14 °C) pendant plus de 90 minutes.
E-31	**Température trop élevée**	L'appareil a dépassé la valeur de consigne maximale de l'enceinte de plus de 14 °C pendant plus de 2 minutes. **Remarque :** Pour les armoires de maintien en température, ce code d'erreur indique un dépassement du maximum de plus de 80 °C.
E-50	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-51	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-60	**Erreur d'horloge temps réel**	Réglée sur la valeur par défaut de l'usine. Vérifier que la date et l'heure sont corrects.
E-61	**Erreur d'horloge temps réel**	Contacter l'usine.
E-70	**Erreur de configuration de commutateurs DIP**	Consulter le schéma de câblage du modèle considéré et vérifier que les commutateurs DIP de la commande sont configurés correctement. Si la configuration des commutateurs DIP est conforme aux indications du schéma, changer la commande.
E-78	**Tension trop basse**	Tension inférieure à 90 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 190 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-79	**Tension trop haute**	Tension supérieure à 135 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 250 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-80	**Erreur EEPROM**	Vérifier que toutes durées et températures sont correctement réglées. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-81	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-82	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-83	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-85	**Erreur EEPROM**	Toutes les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-86	**Erreur EEPROM**	Mémoire HACCP corrompue. Adresse HACCP remise à 1. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-87	**Erreur EEPROM**	Décalages en mémoire corrompus. Décalages remis à 0. Il peut être nécessaire de réétalonner la commande. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-88	**Erreur EEPROM**	Tous les réglages de minuterie sont remis à 1 minute. Les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-90	**Bouton coincé**	Un bouton a été maintenu enfoncé pendant > 60 secondes. Ajuster la commande. L'erreur efface dès que le problème est résolu.
E-dS	**Erreur de clé de données**	Signature numérique de la clé incompatible. Redémarrer et installer une clé de données compatible si l'erreur persiste.
E-dT	**Erreur de clé de données**	Clé de données incompatible avec la commande. Installer une clé de données compatible.
E-dU	**Clé de données débranchée**	Installer la clé de données et redémarrer la commande pour effacer l'erreur.
Remarque : *En cas de doute, toujours redémarrer la commande et contacter l'usine si le problème persiste.*		

Pour contrôler la sonde de produit et la sonde d'air :

Pour contrôler la sonde d'air ou la sonde de produit, la placer dans un bain d'eau glacée et la raccorder à un ohmmètre. La mesure doit afficher une résistance de 100 ohms. En cas d'écart de plus ou moins 2 ohms, la sonde doit être changée.

RÉPARATION

Cette section est fournie à l'intention exclusive de réparateurs qualifiés et n'est pas destinée à du personnel d'entretien non formé ou non agréé. Si cet appareil Alto-Shaam® ne fonctionne pas correctement, effectuer le contrôle suivant avant d'appeler un réparateur Alto-Shaam agréé :

☛ Vérifier que l'appareil est alimenté et que le disjoncteur au dos de l'appareil est en position de marche.
Ne pas tenter de réparer ce four de cuisson et de maintien en température au-delà de ce point.
Contacter Alto-Shaam pour connaître le réparateur agréé le plus proche. Les réparations effectuées par tout autre réparateur sans l'autorisation préalable d'Alto-Shaam auront pour effet d'annuler la garantie de l'appareil.

DÉPANNAGE DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES INTERNES

A. Pas de courant. L'affichage ne s'allume pas.

1. Vérifier qu'il y a du courant dans la prise ou la boîte de dérivation.
2. Vérifier que le disjoncteur au dos de l'appareil en marche.
3. Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas coupé. Contrôler la continuité avec un multimètre.
4. Si le problème persisite, appeler un réparateur Alto-Shaam qualifié au 1-800-558-8744.

B. L'affichage s'allume mais le four ne chauffe pas.

Vérifier que le contacteur de sécurité situé en haut au dos de l'appareil n'est pas déclenché. S'il s'est déclenché, le réarmer en appuyant sur le bouton de réarmement au dos du four.

Après réarmement, corriger la cause du déclenchement du contacteur de sécurité. Si le contacteur de sécurité ne se réarme pas, c'est qu'il est défectueux et doit être changé. ***C'est un dispositif de sécurité et il ne doit pas être court-circuité ni enlevé du circuit.***

C. Essai de la sonde d'air :

Pour contrôler la sonde d'air, la placer dans un bain d'eau glacée et la raccorder à un ohmmètre. La mesure doit afficher une résistance de 100 ohms. En cas d'écart de plus ou moins 2 ohms, la sonde doit être changée.

D. Essai de la sonde de produit :

Pour contrôler la sonde de produit, la placer dans un bain d'eau glacée et la raccorder à un ohmmètre. La mesure doit afficher une résistance de 100 ohms.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

ATTENTION

CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.

REMARQUE

Si l'appareil a été débranché pendant une durée prolongée, il peut être nécessaire de recharger l'horloge temps réel. Couper le disjoncteur principal alimentant l'appareil pendant 10 secondes puis rétablir le courant. Pour de plus amples renseignements, voir le code d'erreur E-60 en section Dépannage de ce manuel.

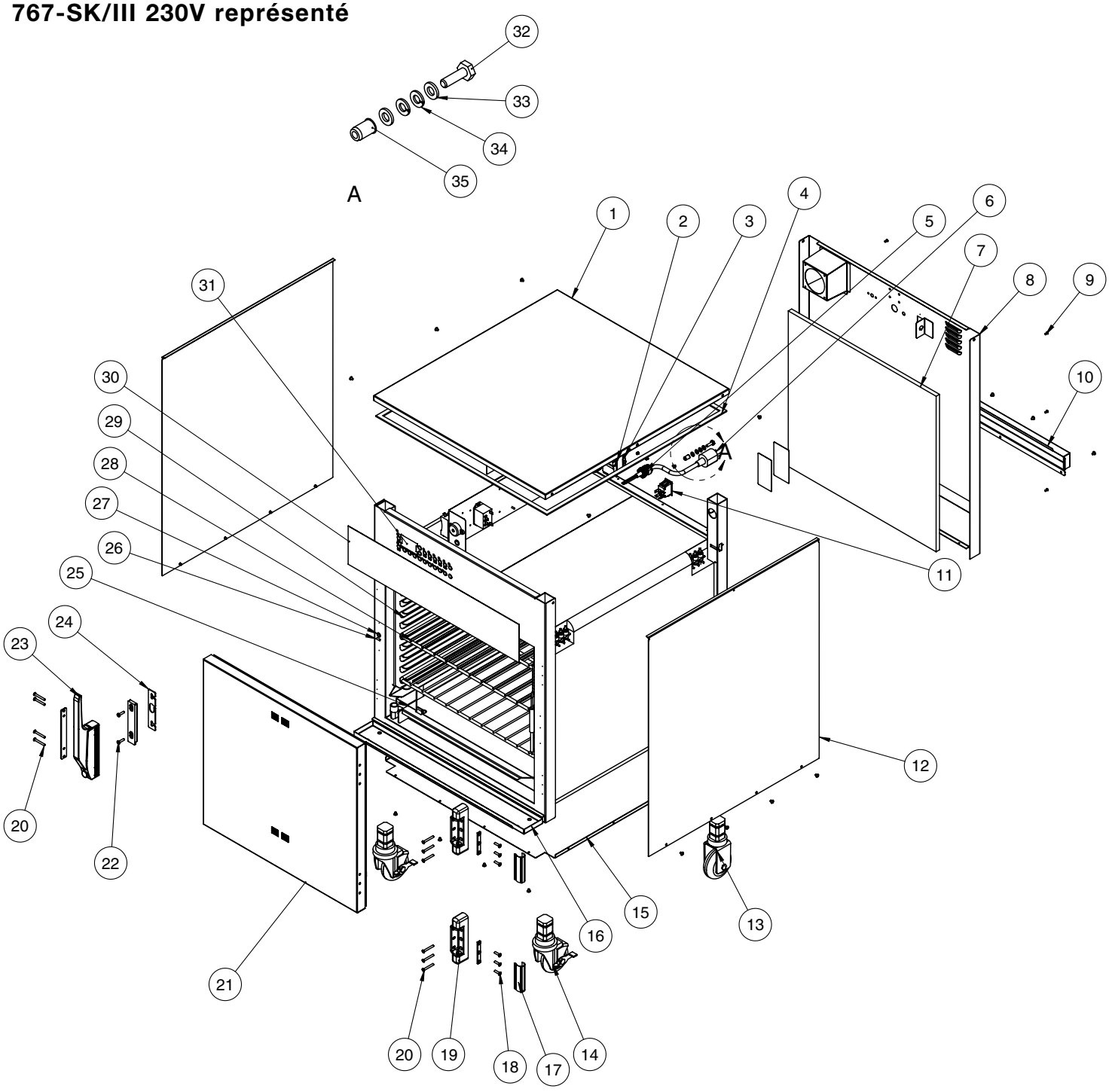
⚠ DANGER

VERROUILLER OU PLACER ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE DISJONCTEURS JUSQU'À CE QUE LE TRAVAIL DE MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.

RÉPARATION

VUE EXTÉRIEURE - COMPARTIMENT UNIQUE

767-SK/III 230V représenté



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

⚠ DANGER

VERROUILLER OU PLACER ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE DISJONCTEURS JUSQU'À CE QUE LE TRAVAIL DE MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.

EXTÉRIEURE - LISTE DE PIÈCES - COMPARTIMENT UNIQUE

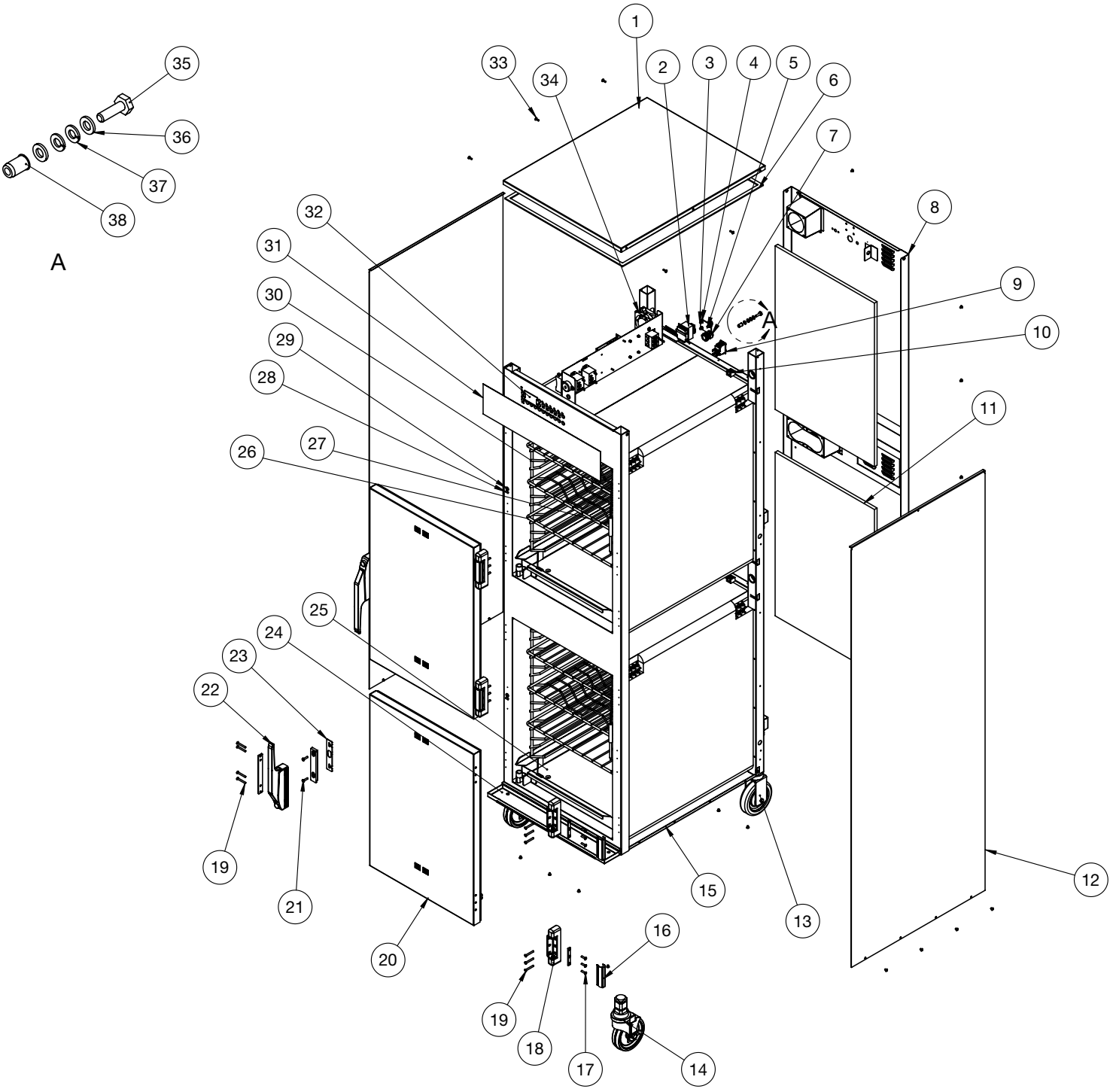
	MODÈLE >	767-SK/III		1000-SK/III	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	COUVERCLE SUPÉRIEUR	1011872	1	1011534	1
2	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TT-33476	1	TT-33476	1
3	CAPOT DE SECTIONNEUR DE SÉCURITÉ	1003936	1	1003936	1
4	JOINTS ADHÉSIFS, 0,125X 0,375 [PIEDS LINÉAIRES]	GS-23622	1	GS-23622	1
5	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	BU-3964	1	BU-3964	1
6	CORDON, 230 V, 2,4 M	CD-3922	1	CD-3922	1
	CORDON, 208-240 V, 1,8 M	CD-3607	1	CD-3607	1
7	ISOLANT	IN-2003	1	IN-2003	1
8	GARNITURE ARRIÈRE	5014137	1	5014204	1
9	RIVET, BLIND, #44 STAINLESS	RI-2100	6	RI-2100	6
10	CAPOT D'ÉLÉMENT	1010409	1	1011813	1
11	COMMUTATEUR À BASCULE, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1
12	PANNEAU LATÉRAL	1011871	2	1011619	2
13	ROULETTE, 127 mm FIXE	CS-24874	2	CS-24874	2
14	ROULETTE, 127 mm PIVOTANTE AVEC FREINAGE	CS-24875	2	CS-24875	2
15	PANNEAU INFÉRIEUR	1010394	1	1009941	1
16	KIT RAMASSE-GOUTTES	5010391	1	5009716	1
	— RAMASSE-GOUTTES	1010584	1	1010188	1
	— SUPPORT DE RAMASSE-GOUTTES	1010585	1	1010189	1
17	COUVRE CHARNIÈRE	CV-22171	2	CV-22171	2
18	VIS, 10-32 X 3/4, NF PHIL, FLAT M/S, 18-8 S/S	SC-2072	6	SC-2072	6
19	CHARNIÈRE, 1-3/8» OFFSET, PAIRE, CHROME	HG-22338	1	HG-22338	1
20	VIS,10-32 X 1-1/2, NF, PHIL	SC-2073	10	SC-2073	10
21	PORTE DROITE	5011828	1	5012859	1
	*PORTE GAUCHE	5011829	1	5012861	1
	*JOINT DE PORTE	GS-22951	1	GS-22952	1
22	VIS 10-32 X 3/4 TÊTE CYL PHILLIPS	SC-2071	2	SC-2071	2
23	POIGNÉE, LOQUET MAGN. DÉCALÉ	HD-27080	1	HD-27080	1
24	CALE D'ÉPAISSEUR, CHARNIÈRE	13947	1	13947	1
25	LÈCHEFRITE SOUDÉ	14831	1	5005616	1
26	COMMUTATEUR À LAMES DE PORTE	SW-33559	1	SW-33559	1
27	DOUILLE NOIRE, TROU DE 3/8"	BU-3419	1	BU-3419	1
28	GRILLE ACIER INOXYDABLE	SH-2324	2	SH-2325	2
	*GRILLE RÂTELIER À CÔTES	SH-2743	2	SH-29474	1
29	PORTE-GRILLES LATÉRAUX	SR-28405	2	SR-2266	2
	GLISSIÈRES DE PLAT (230 V SEULEMENT)	1010813	2	—	—
30	TABLEAU DE FAÇADE	PE-27178	1	PE-29385	1
31	COMMANDE	CC-34194	1	CC-34194	1
32	VIS, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1	SC-22924	1
33	RONDELLE PLATE, M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
34	RONDELLE-FREIN FENDUE, M6 18-8 INOX	WS-22302	2	WS-22302	2
35	ÉCROU, N°8-32 UNC KEPS ZP	NU-26526	4	NU-26526	4
36*	BORNIER DE CAPTEUR, PORCELAINE	BK-33546	1	BK-33546	1
37*	MONTURE DE SONDE	BK-24427	1	BK-24427	1
38*	SUPPORT DE PLATEAU À COPEAUX	BT-29217	1	BT-29217	1
39*	DOUILLE ÉLASTIQUE NOIRE DE 5/8"	BU-3611	2	BU-3611	2
40*	PLATEAU À COPEAUX SOUDÉ	4652R	1	4652R	1
41*	ÉLÉMENT DE FUMAGE - 208-240 V, 230 V	EL-35022	1	EL-35022	1
	ÉLÉMENT DE FUMAGE - 120 V	EL-35023	1	EL-35023	1
42*	VENTILATEUR, 120 V	FA-3973	1	FA-3973	1
	VENTILATEUR, 208-240 V, 230 V	FA-34524	1	FA-34524	1
	ÉCROU, INSERT FILETÉ, M6	NU-22770	1	NU-22770	1
43*	NUT HEXA. 1/4-20 INOX	NU-2437	2	NU-2437	2
44*	BOUCHON À DÔME DE 0,187"	PG-28439	4	PG-28439	4
45*	SONDE DE PRODUIT	PR-34298	1	PR-34298	1
46*	COUVRE-SONDE	5009712	1	5009712	1
47*	PORTE-SONDE	13239	1	13239	1
48*	PRISE DE SONDE DE PRODUIT	PR-34705	1	PR-34705	1
49*	VIS 6-32 X 1/2, NC PHIL, PLATE	SC-2239	2	SC-2239	2
50*	VIS, M4-0,7 X 6 MM PHIL	SC-22271	2	SC-22271	2
51*	VIS 8-32 X 1/4" PHIL	SC-2459	30	SC-2459	30
52*	VIS, 8-32 X 2 TÊTE CYL FENDUE 18-8 INOX	SC-23154	2	SC-23154	2
53*	CAVITÉ DE SONDE	SN-33541	1	SN-33541	1
54*	PROTÈGE-SONDE	1493	1	1493	1
56*	PLATEAU CHAUFFANT DE FUMAGE	5003782	1	5003782	1

* NON REPRÉSENTÉ

RÉPARATION

VUE EXTÉRIEURE - COMPARTIMENT DOUBLE

1200-SK/III représenté



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

EXTÉRIEURE - LISTE DE PIÈCES - COMPARTIMENT DOUBLE

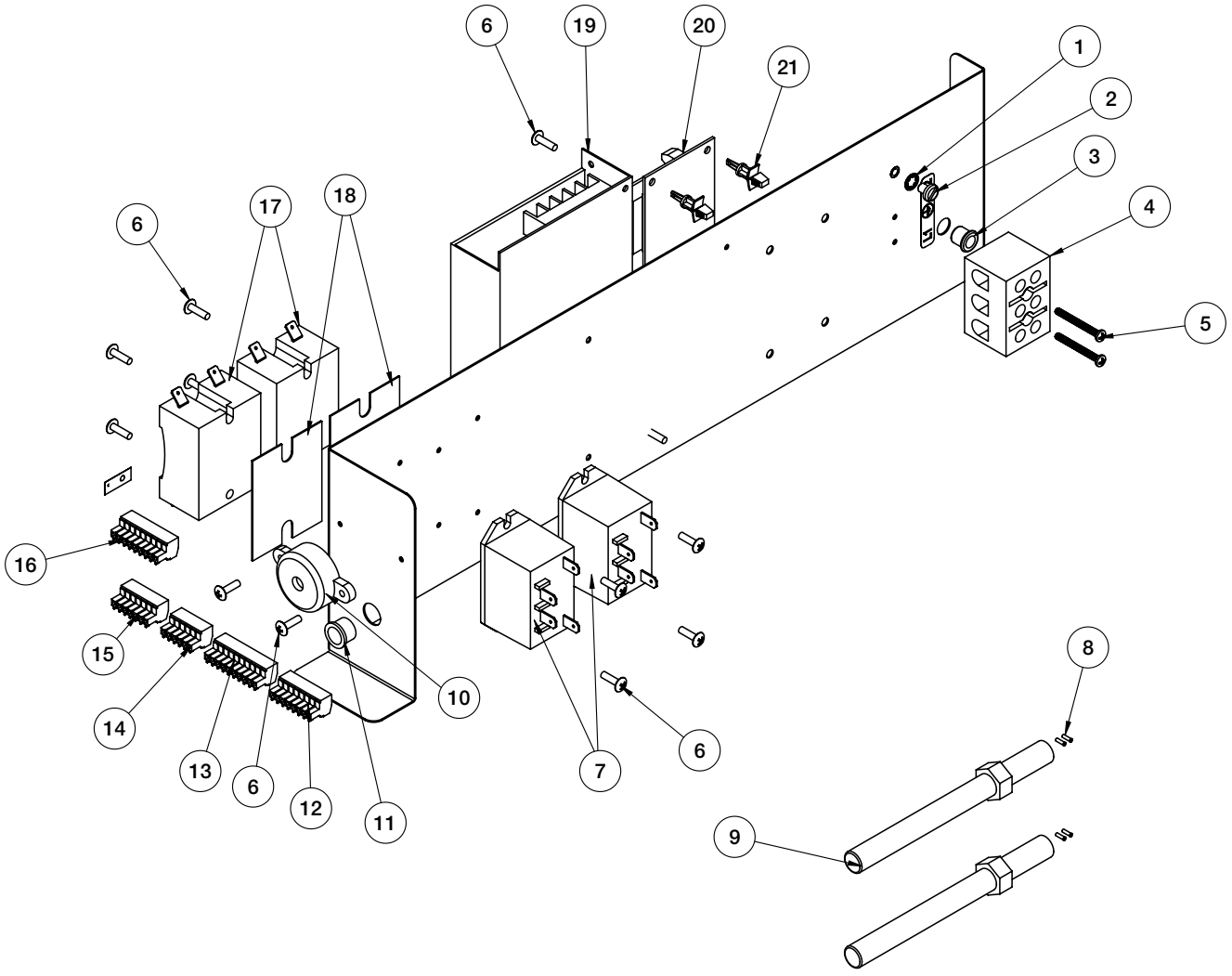
	MODÈLE >	1767-SK/III		1200-SK/III	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	COUVERCLE SUPÉRIEUR DE CAPOT	1011872	1	1011534	1
2	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TT-33476	2	TT-33476	2
3	VIS, 10-32 X 1/2, NF PHIL PLAT	SC-23670	4	SC-23670	4
4	ÉCROU, 10-32 UNF HEX MS, 18-8 S/S	NU-2215	4	NU-2215	4
5	CAPOT DE SECTIONNEUR DE SÉCURITÉ	1003936	2	1003936	2
6	JOINT DE CAPOT 0.125 X 0.375 [linear ft]	GS-23622	1	GS-23622	1
7	ATTACHE DE CÂBLE	BT-26884	1	BT-26884	1
8	GARNITURE ARRIÈRE	5014223	1	5014293	1
9	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1
10	BLOC DE SONDE, PORCELAIN	BK-33546	2	BK-33546	2
11	ISOLANT	IN-2003	2	IN-2003	2
12	PANNEAU LATÉRAL	1012652	2	1011533	2
13	ROULETTE, 89mm FIXE	CS-24874	2	CS-24874	2
14	ROULETTE, 89mm PIVOTANTE AVEC FREIN	CS-24875	2	CS-24875	2
15	PANNEAU INFÉRIEUR	1010394	1	1009941	1
16	COUVRE CHARNIÈRE	CV-22171	4	CV-22171	4
17	VIS, 10-32 X 3/4, NF PHIL, FLAT M/S, 18-8 S/S	SC-2072	12	SC-2072	12
18	CHARNIÈRE, 1-3/8" OFFSET, PAIRE, CHROME	HG-22338	2	HG-22338	2
19	VIS,10-32 X 1-1/2, NF, PHIL	SC-2073	20	SC-2073	20
20	PORTE DROITE	5011828	2	5012859	2
	*PORTE GAUCHE	5011829	2	5012861	2
	*JOINT DE PORTE	GS-22951	2	GS-22952	2
21	VIS 3/4 PO TÊTE CYL	SC-2071	4	SC-2071	4
22	POIGNÉE, LOQUET MAGN. DÉCALÉ	HD-27080	2	HD-27080	2
23	CALE D'ÉPAISSEUR, CHARNIÈRE	13947	2	13947	2
24	KIT RAMASSE-GOUTTES	5010391	1	5009716	1
	— RAMASSE-GOUTTES	1010584	1	1010188	1
	— SUPPORT DE RAMASSE-GOUTTES	1010585	1	1010189	1
25	LÈCHEFRITE SOUDÉ	14831	2	5005616	2
26	GRILLE, FIL S/S	SH-2324	4	SH-2325	4
27	GRILLE, RÂTELIER À CÔTES	SH-2743	2	SH-29474	2
28	COMMUTATEUR À LAMES	SW-33559	2	SW-33559	2
29	DOUILLE, TROU DE 3/8 PO	BU-3419	2	BU-3419	2
30	PORTE-GRILLE LATÉRAL	SR-28405	4	SR-2266	4
	RAIL DE GLISSIÈRE, 230V SEULEMENT	1010813	4	—	—
31	FAÇADE DE TABLEAU DE COMMANDE	PE-27181	1	PE-29386	1
32	CIRCUIT DE COMMANDE	CC-34194	1	CC-34194	1
33	RIVET, BLIND, #44 STAINLESS	RI-2100	12	RI-2100	12
34	VENTILATEUR, 208-240V, 230V	FA-34524	2	FA-34524	2
35	VIS, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1	SC-22924	1
36	RONDELLE, PLAT, M6 DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
37	RONDELLE, M6 SPLIT LOCK 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
38	ÉCROU, INSERT FILETÉ, M6	NU-22770	1	NU-22770	1
39*	SUPPORT DE PLATEAU À COPEAUX	BT-29217	2	BT-29217	2
40*	BUSHING, 5/8" SNAP, NOIR	BU-3611	4	BU-3611	4
41*	PLATEAU À COPEAUX SOUDÉ	4652R	2	4652R	2
42*	FUMER ELEMENT	EL-35002	2	EL-35002	2
43*	COUVERTURE D'ELEMENT	1010409	2	1011813	2
44*	ÉCROU, 1/4-20 HEX S/S	NU-2437	4	NU-2437	4
45*	ÉCROU, #8-32 UNC KEPS ZP	NU-26526	4	NU-26526	4
46*	BOUCHON À DÔME DE 0,187 PO	PG-28439	4	PG-28439	4
47*	SONDE	PR-34298	2	PR-34298	2
48*	COUVRE-SONDE	5009712	2	5009712	2
49*	PORTE-SONDE	13239	2	13239	2
50*	PRISE DE SONDE	PR-34705	1	PR-34705	1
51*	VIS, 6-32 X 1/2, NC PHIL, PLAT	SC-2239	4	SC-2239	4
52*	VIS, M4-0,7 X 6 MM PHIL*	SC-22271	4	SC-22271	4
53*	VIS PHIL 8-32 X 1/4 PO	SC-2459	38	SC-2459	38
54*	VIS, 8-32 X 2 SLOT PAN HEAD 18-8 S.S.	SC-23154	4	SC-23154	4
55*	SONDE, TEMPÉRATURE DE FOUR	SN-33541	2	SN-33541	2
55*	PROTÈGE-SONDE	1493	1	1493	1
56*	MONTURE DE SONDE	BK-24427	2	BK-24427	2
57*	PLATEAU CHAUFFANT DE FUMAGE	5003782	2	5003782	2

* NON REPRÉSENTÉ

RÉPARATION

COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES

1767-SK/III 208-240V représenté



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	RONDELLE-FREIN ÉTOILÉE	WS-2467	1	11	DOUILLE, TROU DE 1/2 PO	BU-3006	1
2	VIS DE TERRE	SC-2190	1	12	CONNECTEUR 6 BROCHES	CR-33719	1
3	DOUILLE, TROU DE 3/8 PO	BU-3419	1	13	CONNECTEUR 10 BROCHES	CR-33717	1
4	BORNIER	BK-3019	1	14	CONNECTEUR 7 BROCHES	CR-33762	1
5	VIS, 6-32 X 1-1/4, NC PHILLIPS	SC-2365	2	15	CONNECTEUR 8 BROCHES	CR-33761	1
6	VIS, 6-32 X 1/2" NC PHIL TRUSS	SC-2472	12	16	CONNECTEUR 9 BROCHES	CR-33718	1
7	RELAIS ,SPST 30A @ 277 VAC 12VDC	RL-33558	1**	17	RELAIS, 230V, 25A	RL-33829	1**
8	CONNECTEUR, VIROLE N° 18	CR-34827	2**	18	SUPPORT DISSIPATEUR THERMIQUE	HE-33926	1**
9	FUMER ELEMENT, 208-240V, 230V	EL-35002	1**	19	CARTE D'ALIMENTATION	BA-33554	1
	FUMER ELEMENT, 120V	EL-25023	1**	20	CARTE DE CONTRÔLE DE TENSION	BA-33764	1
10	SONNERIE	BP-3567	1	21	ENTRETOISE	SP-33832	4

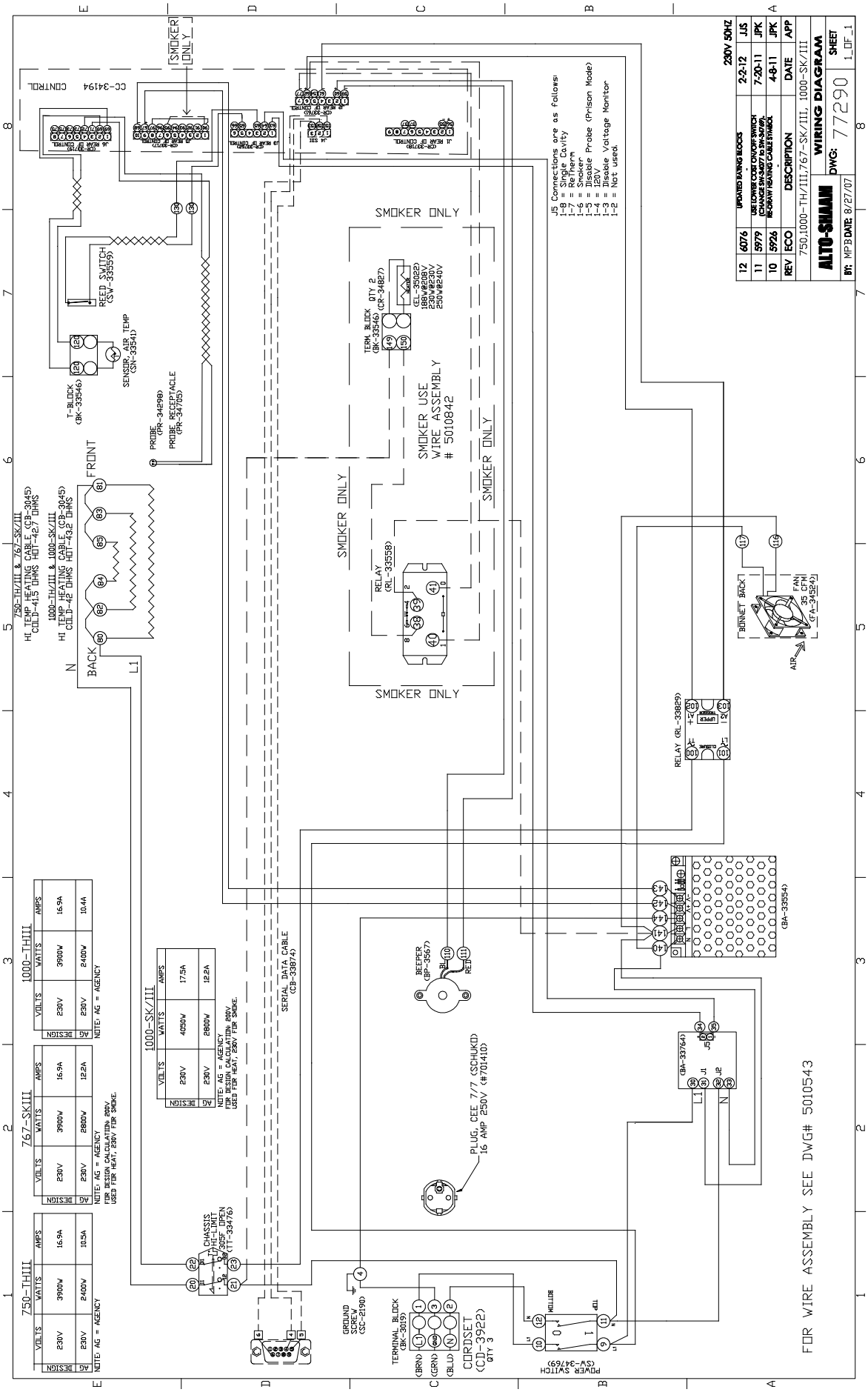
**PAR COMPARTIMENT

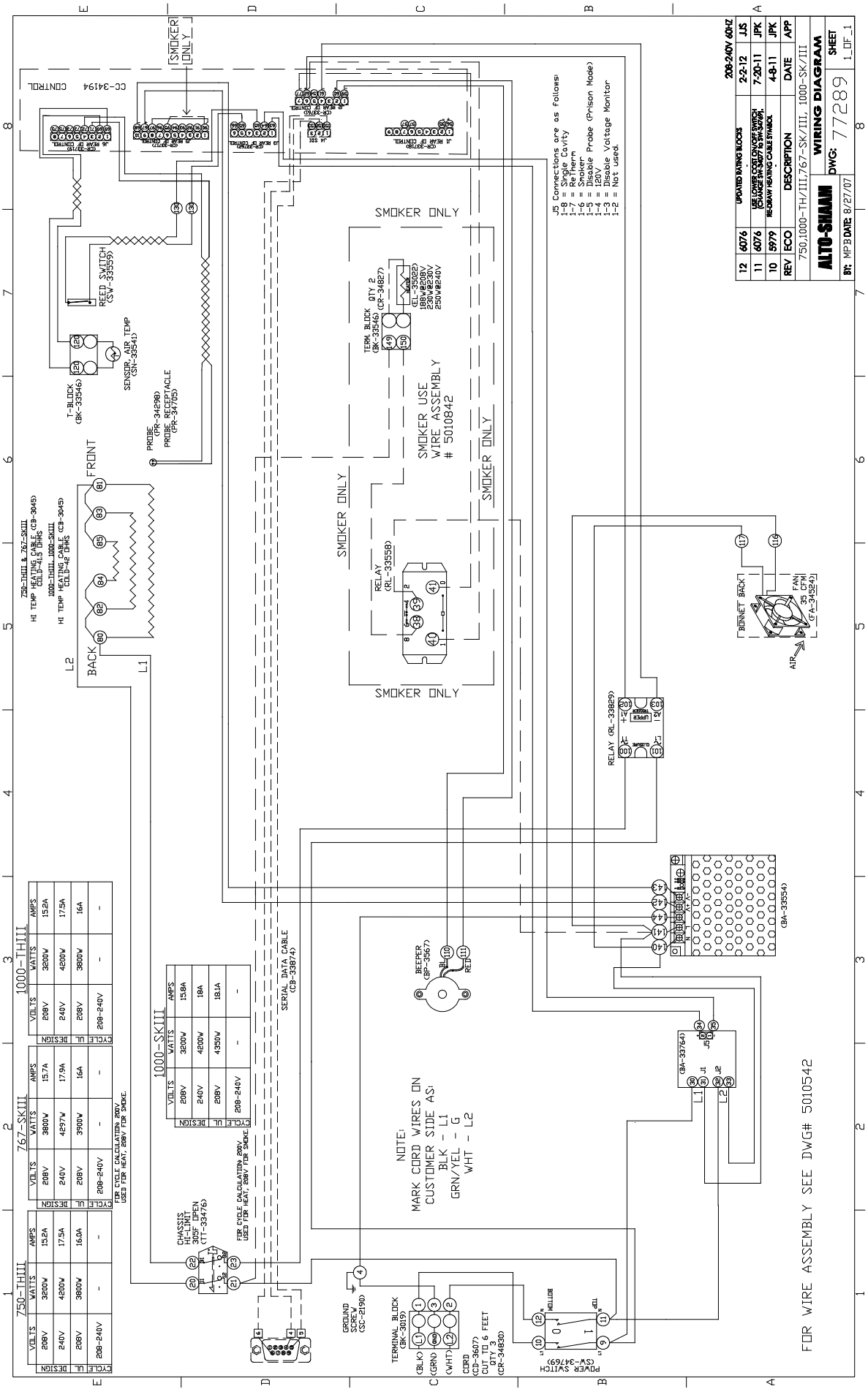
RÉPARATION

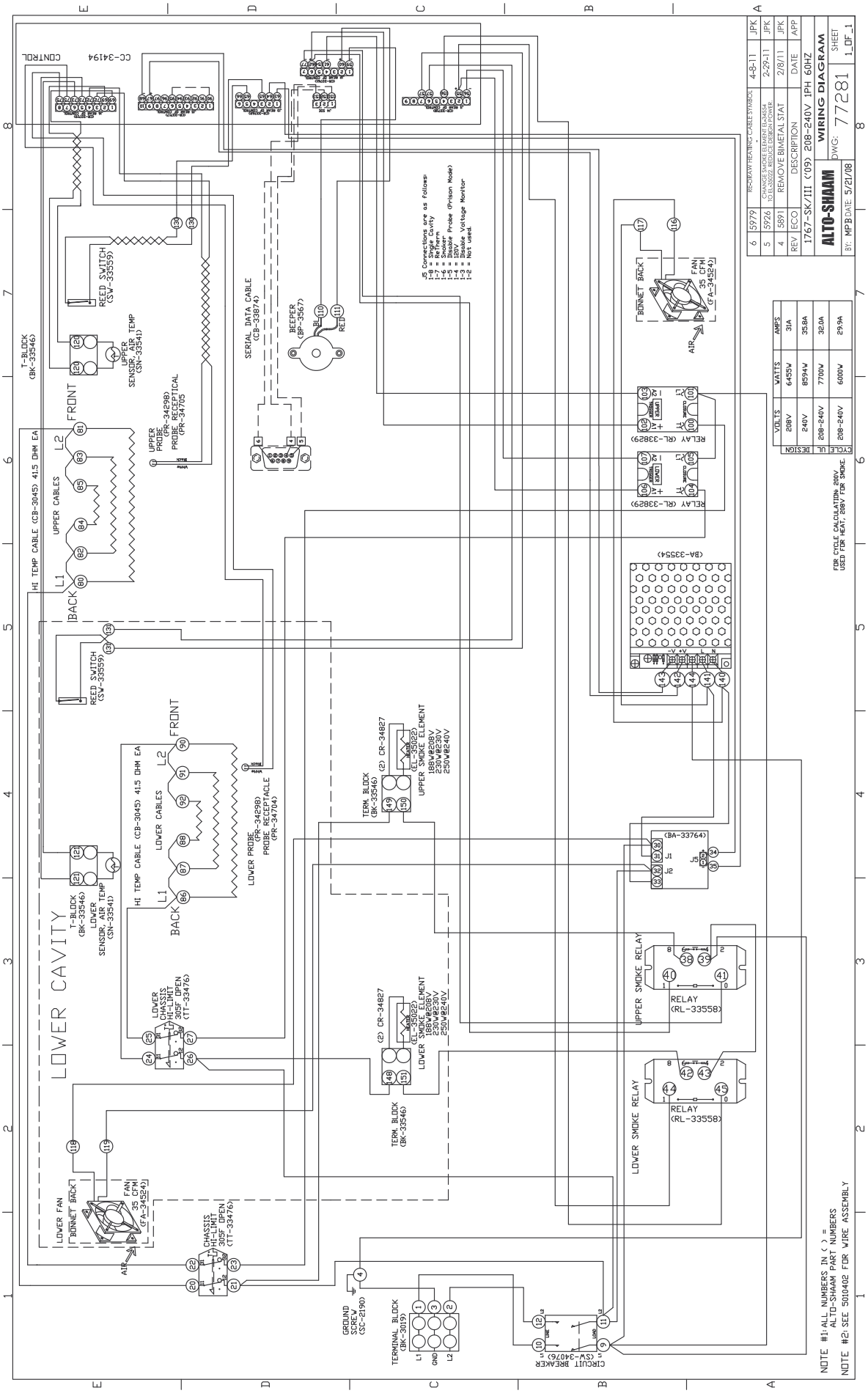
KITS D'ENTRETIEN DE CÂBLE CHAUFFANT

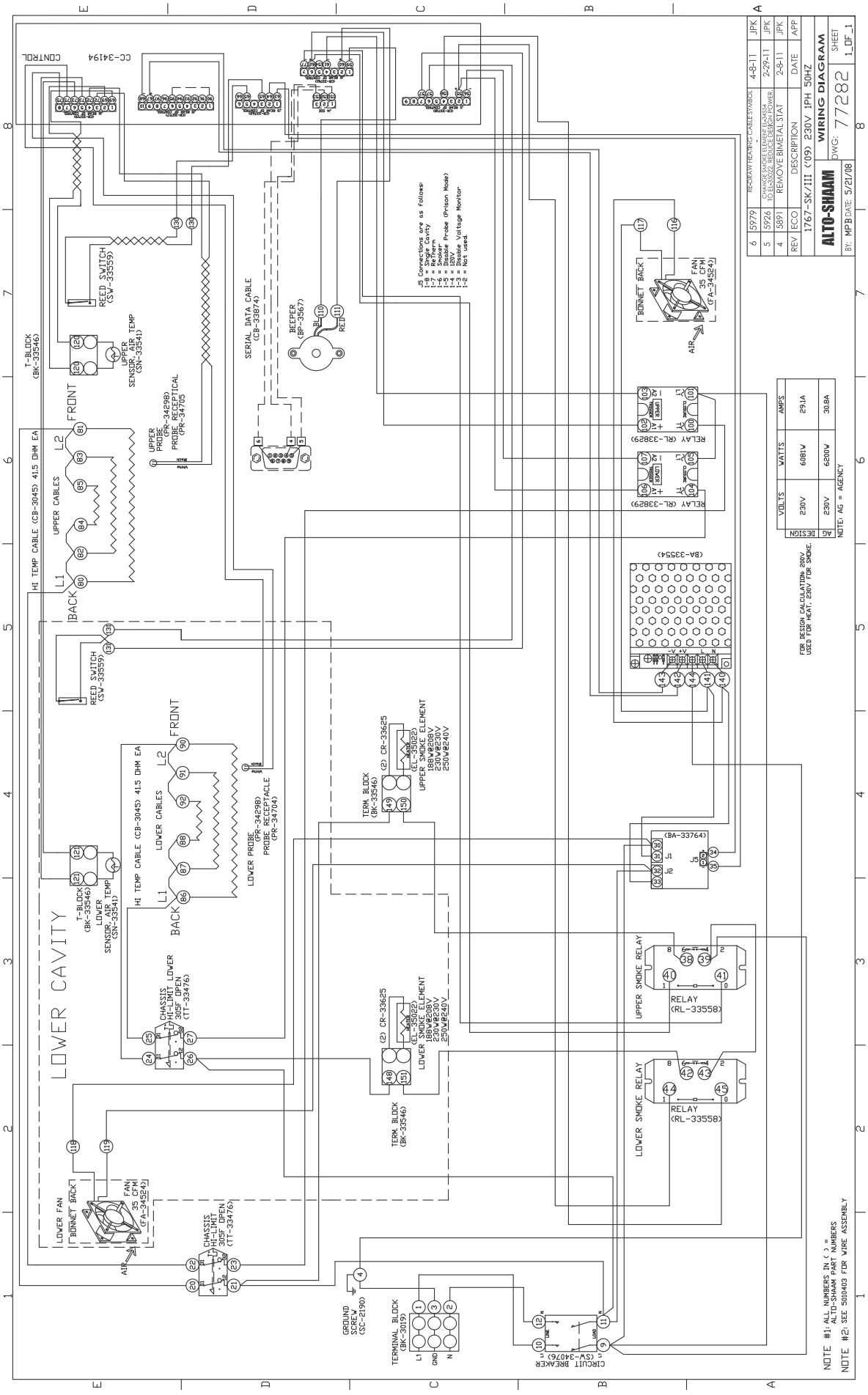
KITS CÂBLE CHAUFFANT > (1 KIT NÉCESSAIRE PAR COMPARTIMENT)		#4881
REP.	**DESCRIPTION**	**QTÉ**
CB-3045	ÉLÉMENT CHAUFFANT	64 m.
CR-3226	CONNECTEUR À ANNEAU	12
IN-3488	COIN ISOLANT	30 cm
BU-3105	DOUILLE À ÉPAULEMENT	12
BU-3106	DOUILLE GODET	12
ST-2439	GOUJON	12
NU-2215	ÉCROU SIX PANS	24
SL-3063	MANCHON ISOLANT	12
TA-3540	RUBAN ISOLANT	1 ROULEAU

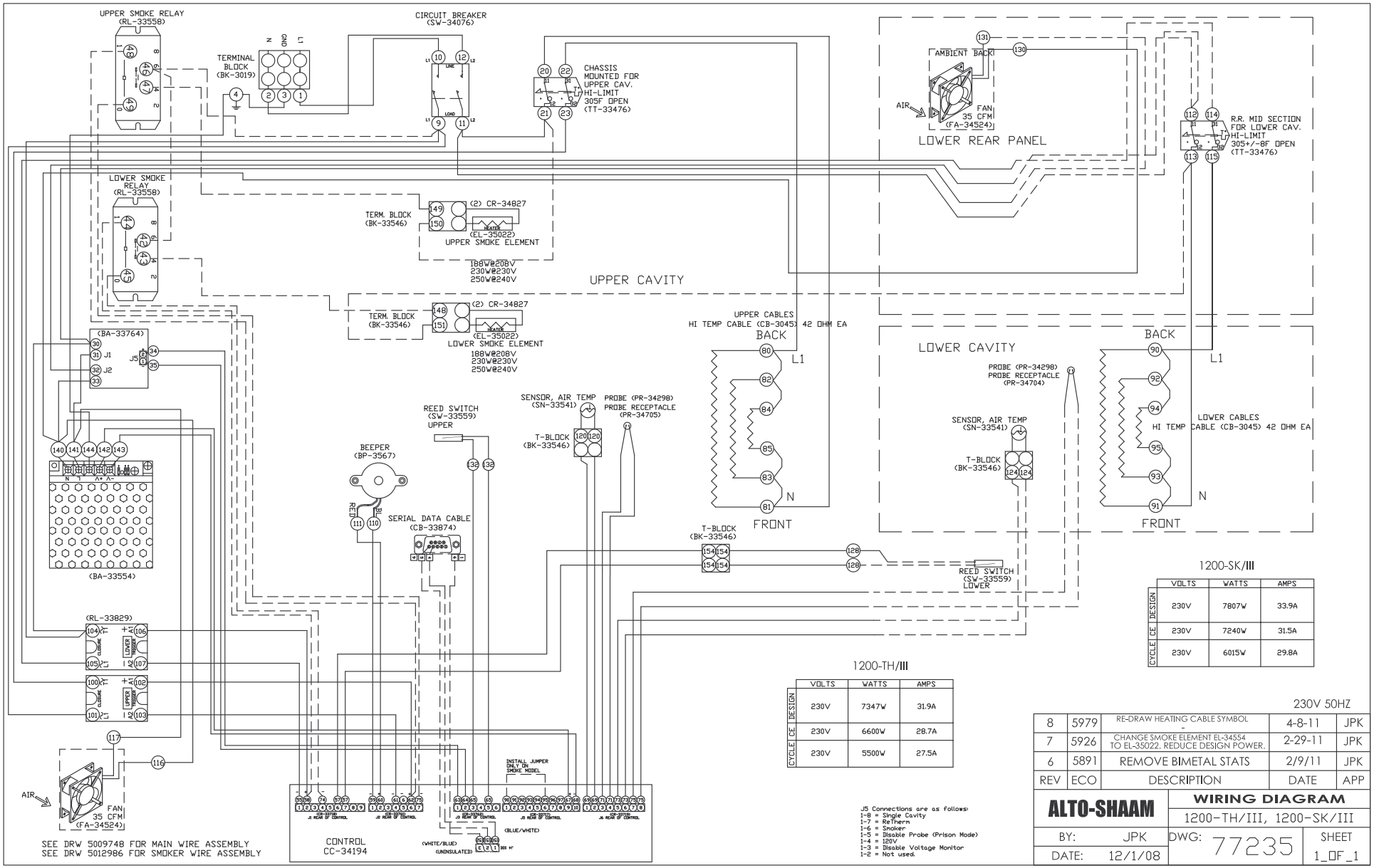
DANGER
VERROUILLER OU PLACER ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE DISJONCTEURS JUSQU'À CE QUE LE TRAVAIL DE MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.


230V 50HZ
12 6076 UPDATED RAINING BLOCKS 2-2-12 JJS
11 5979 USE LOWER CODE ON ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34677 to SW-34769). RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL 7-20-11 JPK
10 5926 4-8-11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77290
SHEET 1_OF_1
BY: MP3 DATE: 8/27/07
FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5010543
SMOKER ONLY
SMOKER USE WIRE ASSEMBLY # 5010842
J5 Connections are as Follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Double Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
750-THIII
767-SKIII
1000-THIII
1000-SK/III
NOTE: AG = AGENCY
FOR DESIGN CALCULATION 208V, USED FOR HEAT, 230V FOR SMOKE.
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD-41.5 OHMS HOT-42.7 OHMS
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD-42 OHMS HOT-43.2 OHMS
FRONT
BACK
L1
N
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
REED SWITCH (SW-33559)
PROBE (PR-34298)
PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
TERM BLOCK QTY 2 (BK-33546)
(CR-34827)
(EL-33022) 208V@208V 230V@230V 250V@240V
RELAY (RL-33558)
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
RELAY (RL-33829)
(BA-33554)
(BA-33764)
BEEPER (BP-33567)
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#70141D)
CHASSIS THERMOSTAT (TT-33476)
GROUND SCREW (SC-2196)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
CORDSET (CD-3922) QTY 3
(BRN) (GRN) (BLU)
POWER SWITCH (SW-34769)
CONTROL (CC-33194)
SMOKER ONLY


CC-34194 CONTROL
SMOKER ONLY
SMOKER ONLY
SMOKER USE
WIRE ASSEMBLY
5010842
SMOKER ONLY
SMOKER ONLY
SMOKER ONLY
FRONT
BACK
L1
L2
REED SWITCH
(SW-33559)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33541)
T-BLOCK
(BK-33546)
PROBE
(PR-34298)
PROBE RECEPTACLE
(PR-34705)
TERM. BLOCK
(BK-33546) QTY 2
(CR-34827)
RELAY
(RL-33559)
RELAY (RL-33829)
BEEPER
(BP-33567)
SERIAL DATA CABLE
(CB-33874)
CHASSIS
HI-LIMIT
305F OPEN
(TT-33476)
GROUND
SCREW
(SC-21190)
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
(BLK)
(GRN)
(WHT)
CORD
(CD-3607)
CUT TO 6 FEET
QTY 3
(CR-34830)
POWER SWITCH
(SW-34769)
BOTTOM
TOP
(BA-33764)
(BA-33554)
BONNET BACK
FAN
35 CFM
(FA-34524)
AIR
FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5010542
NOTE:
MARK CORD WIRES ON
CUSTOMER SIDE AS:
BLK - L1
GRN/YEL - G
WHT - L2
J5 Connections are as Follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = Bathroom
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
750-THIII
1000-THIII
767-SKIII
1000-SKIII
VOLTS
WATTS
AMPS
DESIGN
CYCLE
UL
208V
240V
3200W
4200W
3800W
4297W
3900W
4350W
15.2A
17.5A
16.0A
15.7A
17.9A
16A
18A
18.1A
208-240V
FOR CYCLE CALCULATION 208V
USED FOR HEAT; 208V FOR SMOKE.
ZSK-THIII & ZK7-SKIII
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3645)
COLD=42 OHMS
1000-THIII, 1000-SKIII
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3645)
COLD=42 OHMS
208-240V 60HZ
12 6076 UPDATED RATING BLOCKS 2-2-12 JJS
11 6076 USE LOWER COOLING OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 TO SW-34769). 7-20-11 JPK
10 5979 RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL 4-8-11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77289
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE 8/27/07


CONTROL
CC-34194
LOWER CAVITY
UPPER CAVITY
T-BLOCK (BK-33546)
REED SWITCH (SW-33559)
UPPER SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
LOWER SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
HI TEMP CABLE (CB-3045) 41.5 OHM EA
UPPER CABLES
LOWER CABLES
FRONT
BACK
L1
L2
UPPER PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTICAL (PR-34705)
LOWER PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
BEEPER (BP-33617)
BLK
RED
J5 Connections are as follows:
1-9 = Single Cavity
1-7 = Rethermo
1-5 = Convert
1-4 = Disable Probe (Prison Mode)
1-3 = Not used
1-2 = Disable Voltage Monitor
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
RELAY (RL-33829)
(BA-33554)
(BA-33764)
J1
J2
J5
TERM. BLOCK (BK-33546)
(2) CR-34827
UPPER SMOKE ELEMENT (EL-33523)
188W@208V
230W@230V
250W@240V
LOWER SMOKE ELEMENT (EL-33522)
188W@208V
230W@230V
250W@240V
UPPER SMOKE RELAY
LOWER SMOKE RELAY
RELAY (RL-33558)
LOWER CHASSIS HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
CHASSIS HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3013)
L1
GND
L2
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
VOLTS
WATTS
AMPS
DESIGN
CYCLE
208V
6455W
31A
240V
8594W
35.8A
208-240V
7700W
32.0A
208-240V
6000V
29.9A
FOR CYCLE CALCULATION 208V USED FOR HEAT; 208V FOR SMOKE.
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE 5010402 FOR WIRE ASSEMBLY
6 5979 RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL - 4-8-11 JPK
5 5926 CHANGED TO DUAL ELEMENTS TO ELIMINATE VOLTAGE REDUCER POWER 2-29-11 JPK
4 5891 REMOVE BIMETAL STAT 2/8/11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
1767-SK/III ('09) 208-240V 1PH 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77281
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 5/21/08


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77282
SHEET 1_OF_1
1767-SK/III ('09) 230V 1PH 50HZ
BY: MPB DATE: 5/21/08
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
4 | 3891 | REMOVE BIMETAL STAT | 2-8-11 | JPK
5 | 5926 | CHANGE SMOKE ELEMENT (SA-3554 TO EA-33022) REDUCE DESIGN POWER | 2-29-11 | JPK
6 | 5979 | RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOLS | 4-8-11 | JPK
LOWER CAVITY
UPPER CAVITY
CONTROL
CC-34194
T-BLOCK (BK-33546)
REED SWITCH (SW-33559)
UPPER SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
HI TEMP CABLE (CB-3045) 41.5 OHM EA
UPPER CABLES
L1
L2
BACK
FRONT
UPPER PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTICAL (PR-34705
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
BEEPER (BP-3567)
J5 Connections are as Follows:
1-6 = Door Activity
1-7 = ReTherm
1-5 = Shunter
1-4 = 120V
1-3 = Remote Voltage Monitor
1-2 = Not used.
Probe (Prison Mode)
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
RELAY (RL-33829)
(BA-33554)
FOR DESIGN CALCULATION 208V USED FOR HEAT, 230V FOR SMOKE.
VOLTS | WATTS | AMPS
DESIGN
AG 230V 6081W 29.1A
AG 230V 6200W 30.8A
NOTE: AG = AGENCY
LOWER PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
TERM BLOCK (BK-33546)
(2) CR-33625
UPPER SMOKE ELEMENT (EL-35022) 188W@208V 250W@230V 250W@240V
LOWER SMOKE ELEMENT (EL-35022) 188W@208V 250W@230V 250W@240V
(BA-33764)
J1
J2
J5
UPPER SMOKE RELAY
LOWER SMOKE RELAY
RELAY (RL-33558)
CHASSIS THERMAL LIMIT LOWER 305F OPEN (TT-33476)
CHASSIS THERMAL LIMIT UPPER 305F OPEN (TT-33476)
LOWER FAN
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
L1
GND
N
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
LINE
LOAD
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE S010403 FOR WIRE ASSEMBLY



1200-SK/III

		VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN		230V	7807W	33.9A
CYCLE CE		230V	7240W	31.5A
		230V	6015W	29.8A

1200-TH/III

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	7347W	31.9A
CYCLE CE	230V	6600W	28.7A
	230V	5500W	27.5A

230V 50HZ

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	5979	RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL	4-8-11	JPK
7	5926	CHANGE SMOKE ELEMENT EL-34554 TO EL-35022. REDUCE DESIGN POWER.	2-29-11	JPK
6	5891	REMOVE BIMETAL STATS	2/9/11	JPK

ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

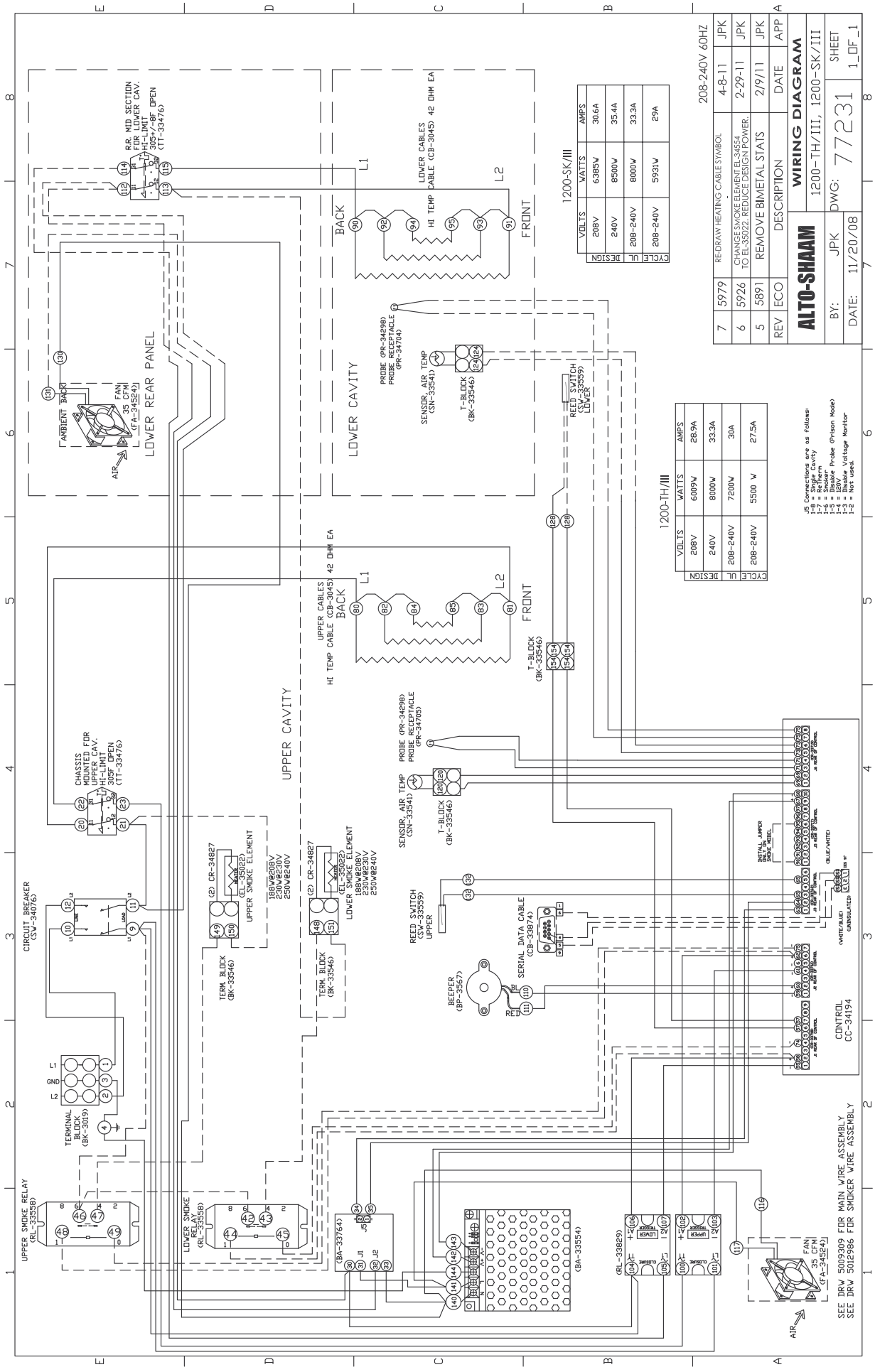
1200-TH/III, 1200-SK/III

BY: JPK

DATE: 12/1/08

DWG: 77235

SHEET 1_OF_1


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
1200-TH/III, 1200-SK/III
BY: JPK
DATE: 11/20/08
DWG: 77231
SHEET 1_DF_1
208-240V 60HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
7 5979 RE-DRAW HEATING CABLE SYMBOL 4-8-11 JPK
6 5926 CHANGE SMOKE ELEMENT EL-34554 TO EL-35022. REDUCE DESIGN POWER. 2-29-11 JPK
5 5891 REMOVE BIMETAL STATS 2/9/11 JPK
1200-SK/III
VOLTS WATTS AMPS
208V 6385W 30.6A
240V 8500W 35.4A
DESIGN UL 208-240V 8000W 33.3A
CYCLE 208-240V 5931W 29A
1200-TH/III
VOLTS WATTS AMPS
208V 6009W 28.9A
240V 8000W 33.3A
DESIGN UL 208-240V 7200W 30A
CYCLE 208-240V 5500 W 27.5A
LOWER REAR PANEL
LOWER CAVITY
UPPER CAVITY
BACK
FRONT
L1
L2
AMBIENT BACK
AIR
FAN 35 CFM (FA-34524)
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
R.R. MID SECTION FOR LOWER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
GND
UPPER SMOKE RELAY (RL-33558)
LOWER SMOKE RELAY (RL-33558)
(2) CR-34827
UPPER SMOKE ELEMENT (EL-35022)
LOWER SMOKE ELEMENT (EL-35022)
188W@208V 230W@230V 250W@240V
TERM. BLOCK (BK-33546)
UPPER CABLES (CB-3045) 42 OHM EA
LOWER CABLES CABLE (CB-3045) 42 OHM EA
HI TEMP
T-BLOCK (BK-33546)
PROBE (PR-34299) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
PROBE (PR-34299) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
REED SWITCH (SW-33559) UPPER
REED SWITCH (SW-33559) LOWER
BEEPER (BP-3567)
SERIAL DATA CABLE (CB-38874)
CONTROL CC-34194
(BA-33764)
(BA-33554)
(RL-33829)
LOWER
UPPER
CLOSED
OPEN
J5 Connections are as Follows:
1-9 = Single Cavity
1-8 = Refrigerator
1-7 = Smoker
1-6 = Disable Probe (Prison Mode)
1-5 = Not used.
1-4 = Disable Voltage Monitor
1-3 = Not used.
1-2 = Not used.
SEE DRW 5009309 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5012986 FOR SMOKER WIRE ASSEMBLY

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT

Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.
Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation.

Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.

Pour les autres pièces, un (1) an à compter de la date d'installation ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

En vigueur 1 Novembre 2011

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : _____ Date d'installation : _____

Tension : _____ Lieu d'achat : _____

Numéro de série : _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • Etats-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.